



MENÚ ESPECIAL FIESTUKI DE VERANO 2011

Viernes 29 de julio de 2011 , Cena en el jardín de los Cítricos

Cócktail de aperitivos en el jardín h: 9,30

Cucharita de crema de queso con avellanas caramelizadas
Vol-au-vent de mariscos con salsa rosa
Tartaleta de jamón y queso
Crujiente de morcilla y pistachos
Brocheta de melón con panceta ibérica
Sangría "on the rocks"
Pincho de codorniz con salsa de soja
Bocaditos de merluza y ali-oli de limón
Galletas saladas con guacamole
Brocheta de boquerón marinado y sandía

ENTRADAS

Jamón Ibérico de bellota y pan de cristal con tomate
Carpaccio de vieiras con aliño cítrico mediterráneo
Quisquillitas hervidas de la Bahía de Santa Pola

PRIMERO

Terrina de verduras y gambitas con salsa de guisantes

SEGUNDO

Bacalao en hojaldre sobre crema de tomate asado y piquillos

TERCERO

Hamburguesa de solomillo de ternera y pato con foie-grás y salsa de mostaza negra

POSTRE

Mousse de chocolate blanco-yogur con frutas naturales y jalea de naranja

CAFÉ E INFUSIONES

BEBIDAS

Cerveza, refrescos y agua mineral
Vino blanco Larrua D. O. Rueda
Vino tinto crianza Viña Real D. O. Rioja
Barra libre incluida

Precio especial por comensal : 50,00 €