



EL CASCO
ART HOTEL

MENÚ CENA CON OPCIONES - 3 PASOS



ENTRADAS

Ensalada de Hojas Verdes, Queso Brie, Garrapiñada de Semillas,
Peras y Vinagreta de Vino Espumante.

ó

Langostinos en Manteca de Cajún,
Ajo Blanco y Cake de Morcillas.

ó

Tarta Tatín de Tomates, Cebollas Caramelizadas,
Mozzarella, Ensalada de Rúcula y Base de Olivas Negras.



PLATOS PRINCIPALES

Salmón del Pacífico, Suave Puré de Manzanas Verdes,
Hojas de Rúcula, Apio, Menta y Cítricos.

ó

Lomo de Ternera, Gratén de Batatas,
Puré de Coliflor y Romesco Seco.

ó

Paleta de Cordero Braseada con Risotto de Hierbas Frescas
y Aceite de Trufas.



POSTRES

Tarta de Chocolate, Ensalada de Frutos Rojos y Menta,
Crema de Lima, Helado Casero de Yogurt Y Frambuesas.

ó

Tibio Crumble de Manzanas, Salsa de Caramelo
y Helado Casero de Canela.

ó

Cheesecake de Dulce de Leche, Crumble de Cacao y Avellanas,
Crocante de Oreos, Crema de Coco.

El menú incluye bebidas sin alcohol, vinos Bodega del Fin del Mundo Postales Roble (*), Espumante Bodega del Fin del Mundo para el brindis, café o té y petit fours.

*Se deberá seleccionar, al menos 10 días antes del evento, **un** (1) plato de cada paso. Por favor informar si hay algún vegetariano o diabético y cualquier otro detalle que consideren importante. (*) se calcula **una** (1) botella cada **dos** (2) persona.*