



Aperitivo

- Para el aperitivo, proponemos 4 canapés fríos y 4 canapés calientes, a escoger de una lista que os proporcionamos más adelante. Este listado se actualiza cada mes de abril, cuando cerramos la nueva carta, por lo que puede sufrir alguna modificación.
- Por lo que al vino se refiere, podríais escoger entre dos blancos, dos rosados y dos tintos. Agua, refrescos y cerveza también están incluidos.
- La duración estándar del aperitivo es de 1,5 horas – 2 horas.

Aperitivo. El menú.



Aperitivos fríos:

- Cuchara de hummus con un toque de sobrasada, pimentón de la vera y su pan de pita
- Chupito de salmorejo, polvo de jamón ibérico y huevo de codorniz
- Brocheta de tomate, mozzarella y pesto genovés
- Canelón de aguacate, cangrejo y nuestra mahonesa
- Surtido de sushi “makis” de salmón y atún al perfume de lima
- Pasta Thai
- Terrina de foie y gelatina de frutos rojos
- Jamón ibérico y pan de coca con tomate

Aperitivos calientes:

- Tartaleta de cebolla caramelizada al arándano y queso de cabra
- Canelón de caviar de berenjena y mascarpone
- Cubos de tortilla de berenjena al parmesano
- Rubiol de boloñesa menorquina
- Croquetas de pollo al roquefort
- Langostino en tempura al cava y coco
- Bacalao crujiente a la miel de Menorca y aroma de lima
- Mini hamburguesa Biniarroca