



Menú aperitivos

Aperitivos

- Pastrami de pavo (finas lonjas de pechuga de pavo, con chutney de ciruela y tocineta sobre campesino)
- Tartar de pescado blanco (sobre galleta de agua)
- Salmón ahumado sobre pan delgado (alcaparras, cebolla en pluma y cilantro)
- Crostini roastbeef (finas lonjas de carne sobre relish de champiñones en pan toscano)
- Ceviche de camarón (en salsa roja típico)
- Ceviche de tilapia (leche de coco, maíz, cebolla, cilantro, aji)
- Mousse de salmón (grissini, sal maldon, pesto de perejil)

Calientes

- Pissalardiere (cebolla caramelizada, con olivas negras y queso manchego)
- Choricito español (chorizo dorado con salsa de vinagre de jerez y ajonjolí)
- Canasticas de patacon (rellenas de camarón en salsa roja)
- Aborrajadito (canasta de plátano maduro relleno de queso y salsa de guayaba)
- Pan chino con calamar frito (cebolla larga, aioli y paprika)
- Panza agri dulce (berros, pepino europeo pan de arroz)

Vegetarianos

- Spring rolls (puerro, zanahoria, repollo, raíces chinas)
- Camembet fritter (con jalea de tomate)
- Patatas bravas (papas en salsa picante)
- Brocheta capresse (tomates variados, queso fetta, albahaca y balsámico)
- Krimini relleno con provolone (champiñones, provolone y especias)
- Sanduches de mozzarella fritos (pan blanco, mozzarella fresca, panko)

Dulces

- Trufa de tiramisú
- Rosas de manzana con queso crema
- Macaron de azafrán

Milhojas de frambuesa

Fresa asada con crema de limón y crumble de almendras

Panna cotta de maracuyá y mora con honeycomb