



HORTENSIA

PRIMER ACTO

Corte de foie-gras con pan de especias
Atún marinado a la soja y jengibre
Patatas con crema de queso fresco y huevas de trucha
Capuchino de castañas con espuma de leche a la canela
Anchoas en coca con aguacate
Croquetas melosas de jamón
Muslitos de codorniz a la soja
Espárragos en tempura con mahonesa caliente
Mini burger de buey a la mostaza antigua
Langostinos fritos panes romescu

SEGUNDO ACTO

Vieiras salteadas con sopa de almendras y alcachofas confitadas
Rape al vino tinto en civet al momento
Solomillo de buey con royal de foie gras con lentejas
Espuma de chocolate blanco, mango y olivas negras

Tarta Nupcial

Las locuras del Casino

Café de Colombia

Bodega

Viñas del Vero Chardonnay

Viña Real Crianza

Cava NPU Cuve Reina María Cristina

Licores

Jefe de cocina: Paco Roncero

Diseñado por: Ferran Adrià