



# 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