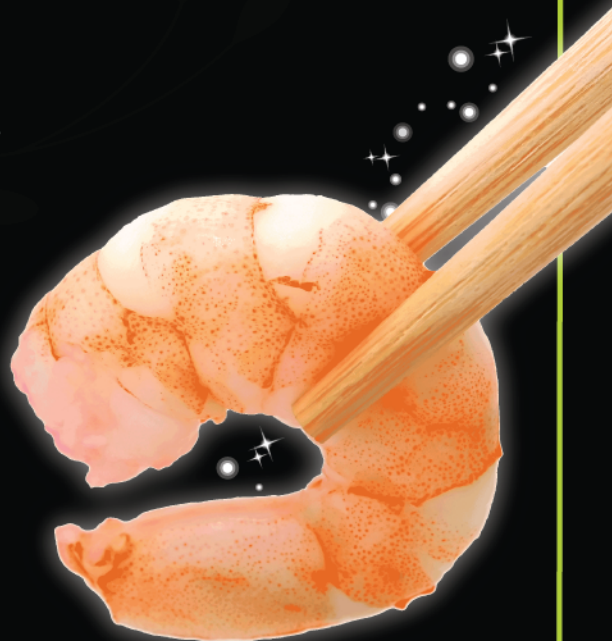


Menu Mariscada

A la llegada de los invitados se les servirá una copa de vino blanco seco o cava. Siguiendo el protocolo para acompañar ese vino se servirían una serie de aperitivos.

Mini tortilla española
Brocheta de salmón en sashimi.
Norimaki.
Rollito salmón ahumado.
Brocheta de gamba con kikos.
Surtido de quesos canarios con frutos secos.



Contenido:

Salpicón de gamba noruega y cigala.
Brazo gitano de mariscos forrado con salmón.
Caldo de mariscos.
Carpaccio de atún.
Mejillones gallegos frescos al vapor.
Langostinos a sal.
Almejas en reducción de Jerez.
Brocheta de Rape Papillote.
Langosta a la brasa.
Papas folio con crema de roquefort
Verduras a la parrilla
Salsas :Eneledo, Jerez , mostaza de dijon, oporto

Postre:

Variedades de semifrio (pera-manga; Crema catalana;
Dos chocolates; Frutos del bosque; caramelo)
Repostería Francesa
Café