



Llanos de Ceres III

Matrimonio Llanos de Ceres III

Primera Opción

ENTRADAS (1 ELECCIÓN)

Terrina de salmón con ensaladilla del huerto y albaca : finas laminas de terrina salmón montada sobre ensaladillas de lechuga hidropónicas, rúcula, espinaca, tomate cherri y vinagreta de la casa
Frigido insalata di calamares crocante: calamares apanados en panco sobre ensalada de hojas verdes (lechugas, hidropónica, berros, rúcula, espinaca) y trocitos de jamón serrano fritos con dressing de manzana

Solomillo de cerdo a la ciruela: filete de cerdo en salsa de ciruela acompañado de puré de calabaza y papa

Filete de res relleno con duxelle de champiñones y tocino acompañado de Hummus de garbanzo y salsa roquefort

Segunda Opción

ENTRADAS (1 ELECCIÓN)

Ensalada del Mar: trió de hojas frescas palmitos tomates deshidratados, fondo de alcachofas con ostión, camarón, jaiba ostión, pulpo a la Romana y queso de cabra al pesto

Ceviche a la Peruana: rico ceviche a la peruana con reineta a cuadros camote, cancha, cebolla morada limón de pica apio y el toque del chef

Crema de tomate: típica crema francesa de tomate asados puerro y el toque del chef

FONDO (1 ELECCIÓN)

Lomo de Res envuelto en tocino y cubierto por costra de queso cabra y acompañado de risotto de setas y espárragos Verdes salteados a la mantequilla y salsa carmenere

Solomillo de cerdo relleno con salsa la ciruela con puré mixto: filetes de cerdo relleno con verduras en salsa de ciruela acompañado de puré mixto de calabaza y papas y un toque de verduras

Llanos de Ceres

salteadas

Elección de postre

Mousse de chocolate acompañada de salsa de frutos rojos

Tiramisu, tradicional postre italiano basado en queso mascarpone, galletas de champaña, licor de café y cacao, acompañado de salsa de berries

Brownie de chocolate y helado de canela con salsa de expreso doble y compota de berries

*Café, té, agua de hierbas

Consomé

Tapaditos, tabla de quesos con frutos secos, quesadillas con guacamole