

Mi Primera Comunión

A three-tiered white wedding cake is the central focus. The top tier is decorated with intricate white icing scrollwork and small gold sprinkles. The middle tier features a large, detailed peach-colored rose with green leaves and small pink flowers. The bottom tier is also decorated with white icing patterns and gold sprinkles. The cake is set against a soft, out-of-focus background.



Menú 1

PRIMER PLATO:

Gazpacho de Cereza con Perlas de Mozzarella y Albahaca

SEGUNDO PLATO:

Croquetas Variadas Atelier(Sepia, cabrales y jamón Ibérico
Pimientos del Piquillo Rellenos de Marisco en su Propia Salsa

OPCION DE PESCADO:

Bacalao Confitado a Baja Temperatura con Parmetier de
Calabaza y Polvo de Aceituna Negra

37€

MENU 2

PRIMER PLATO:

Canelones Rellenos de Micuit y Boletus con Galleta de Parmesano

ENTRANTES PARA COMPARTIR:

Surtido de Ibéricos de Bellota(jamón y Lomo) con Regañas
Tempura de Verduritas con Salsa Yakitori

SEGUNDO PLATO:

Carrilleras de Cerdo Ibéricas al Vino Tinto con Patata Paja

OPCION PESCADO:

Lubina a la Bilbína con Emulsión de Piparra

43€



PRIMER PLATO::

Ensalada de Ahumados con Helado de Mostaza de Gijón y
Vinagreta de Frutos Rojos

ENTRANTES:

Gambón a la Parrilla con Escamas de Sal
Alcachofas Gratinadas con Ralladura de Cítricos, Parmesano y
Lascas de Ibérico

SEGUNDO PLATO:

Entrecot de Vaca Madurada con Salsa Gaucha y Patata
Panadera

OPCION DE PESCADO:

Atún a la Parrilla con Cebolla Confitada y Mahonesa

50€

MENU 3



MENU 4



PRIMER PLATO:

Panciotti de Pasta Fresca Relleno de Carabinero y Vieira con Salsa de Fruti di Mare

ENTRANTES:

Foie Fresco a la Plancha con Coulis de Frutos del Bosque y Pan de Cristal

Huevos Revueltos con Boletus y Shitake, Crujiente de Cecina y Lascas de Trufa Negra

SEGUNDO PLATO:

Solomillo de Añejo con Salsa Suave de Cabrales y Milhoja de Patata

OPCION DE PESCADO:

Lenguado Menieur con Patata al Vapor

57€

PRIMER PLATO:

Ensalada de Bogavante con Vinagreta de su Coralny
Mix de Semillas

ENTRANTES:

Surtido de ibéricos 100% Bellota con sus Picos
Camperos

Pulpo a la Parrilla con Patatas Revolconas

SEGUNDO PLATO:

Cordero Lechal Asado en su Jugo con Guarnición de
Patata Panadera

Cochinillo Asado al Estilo Sepúlveda con Guarnición
de Patata Panadera

OPCION DE PESCADO

Merluza de Pintxo con su Salsa Mediterránea

66€

MENU 5

