BONITA CATERING

BODAS · EVENTOS CORPORATIVOS · COCINA DE AUTOR

MENÚ 2: GALA DE AUTOR

Propuesta gastronómica exclusiva con contrastes de autor y el sello gastronómico del chef.

PRIMER PASE — ENTRANTES (A ELEGIR)

Gambas al Pil-Pil de Autor
Tradición marinera renovada en aceite de oliva virgen extra infusionado con ajos dorados, guindilla y toque de coral.

Carpaccio de Ternera de Pasto
Aderezado con pesto fresco de albahaca, piñones de pino piñonero y lascas de queso curado.

Tartar Multicolor de Tomate del Guadalhorce, Aguacate & Mango
Con vinagreta exótica de fruta de la pasión y brotes crujientes.

SEGUNDO PASE — PLATOS PRINCIPALES (A ELEGIR)

Lomo de Salmón Noruego de Calidad Suprema
Con salsa a la naranja y emulsión suave de cítricos, acompañado de guarnición de patatas cremosas y verduras de temporada asadas (Km 0).

Pluma Ibérica de Bellota a la Brasa
Con costra de hierbas provenzales, servida sobre cama de rúcula silvestre, toque de sal escamada y guarnición de patatas.

Feta Asada con Boniato Confitado & Anacardos Tostados (Opción Veggie)
Con hojas crujientes de rúcula fresca y aderezo artesano de vino de Jerez.

TERCER PASE — POSTRES (A ELEGIR)

Mousse Etérea de "Tres Chocolates"
Una delicada y ligera estructura de chocolate blanco, con leche y amargo, acompañada de un crujiente de cacao y un sutil polvo de oro comestible.

Fruta de Temporada a la Brasa
Fruta fresca seleccionada caramelizada levemente a la parrilla, servida con una bola de helado artesanal de vainilla Bourbon y una reducción ligera de aceite de oliva virgen extra.

Bizcocho Húmedo de Menta Fresca con Sorbete de Mandarina
Bizcocho de autor ligero y aromático elaborado con menta fresca del huerto, servido con un sorbete artesanal de mandarina de la vega que aporta un contraste cítrico y refrescante único.