

Isla Las Armas RESTAURANTE



Dossier Gastronómico

Pack Templario

Cóctel de Bienvenida con 2h. de duración + 2 estaciones a elegir.

MENÚ

ENTRANTE

SORBETE A PUNTO DE NIEVE

PLATO PRINCIPAL

POSTRE

CORTE DE TARTA NUPCIAL

CAFÉ Y CAVA

COCHES CLÁSICOS - ACTIVIDADES - 2 HORAS DE BARRA LIBRE - DJ

RECENA (Mini burger ,mini perritos y brioche de Ibéricos)

Servicio de **mayordomía** para los **comensales alojados en nuestro hotel.**

Incluye **CEREMONIA** para bodas superiores a 50 comensales adultos

Precio: 105€

Cóctel de Bienvenida



- 2 horas de duración.
- 18 variedades frías y calientes
- 2 estaciones a elegir.



Vino blanco D.O verdejo Castillo de Aza
Vino tinto D.O Rioja Añares
Cerveza ,refrescos y similares
Cava



Aperitivos calientes:

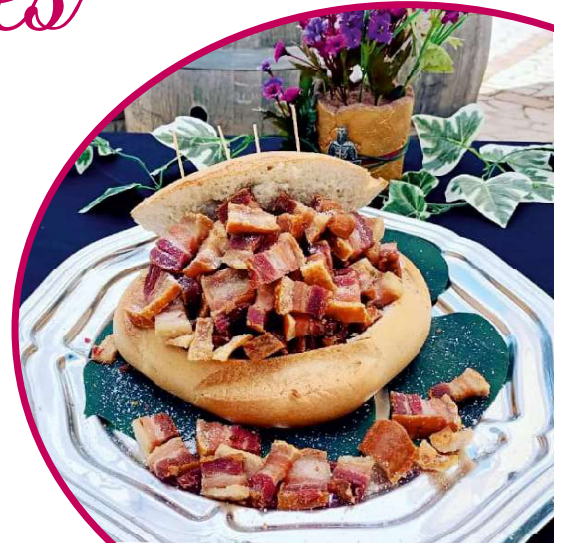
- Brocheta de pollo con Terayaki
- Flauta de gamba con sésamo negro
- Mini bao de carrillada con salsa kimchee
- Twister de langostinos con cebolla caramelizada
- Rissoto de boletus
- Delicias de brandada de bacalao
- Esferas de queso de cabra con frambuesa
- Sinfonías de Ibéricos y queso Manchego

Aperitivos fríos:

- Lingote de pate de perdiz con confitura de frutos rojos
- Surtido de mini baguets
- Mini bao de Donostierra con caviar negro
- Salmorejo de frambuesa con langostinos
- Cuchara de salpicón de marisco con vinagreta de cítricos
- Piruleta de foie con frambuesa
- Naviete de amapola con guacamole
- Bocaditos de evasión



Estaciones



Regional:

- Hogazas de torreznos de soria
- Hogazas extremeña de chorizos al Frissante
- Hogaza catalana butifarra al cava
- Cazuelas cervantinas duelos y quebranto

Excalibur:

- Krustyllan de chipirón en su tinta
- Krustyllan de berenjena y queso de cabra
- Krustyllan de bacalao con núcleo de Ali-Oli
- Krustyllan de manitas de cerdo con gambas

Kamakura +6€:

- Gutan salmón ahumado noruego
- Futomaki de espárragos
- Niguri de gamba
- Uramaki de espárragos y gamba
- Maki de pepino
- Uramaki de gamba y zanahoria

Gallega + 8€:

- Tabla de pulpo a feira con cachelos

Manchega + 5€:

- Quesos nacionales e internacionales con frutos rojos nueces y pasas canastas de panecillos rústicos y aceites

Española:

- Tortilla baby de queso de cabra
- Tortilla baby de trufa blanca
- Tortilla baby de morcilla

Salmantina + 4€:

- Chorizo Ibérico
- Salchichón Ibérico
- Lomo Ibérico
- Canastas de panecillos y piquitos rústicos con aceites
- Cortado de jamón Ibérico de cebo - 400€

Entrantes:

- Gyozas de langostinos co lisa Ali-Oli de fresas
- Ensalada de marisco con brotes germinados en vinagreta de miel de caña +4€
- Cremoso atemperado de calabaza y naranja
- Cóctel de aguacate mango zamburiñas y caviar +6€
- Chupa-chups de mango ,tomate y avellanas
- Caramelos de foie con chocolate
- Carpaccio de pulpo con parmertier al pimentón +4€
- Salmorejo de pera Williams con cristales de jamón
- Bombones de perdiz con confitura de higos
- Brisa de changurro con langostinos al cava +6€



Principal Pescado:

- Lomo de merluza gallega con frutos del mar
- Bacalao braseado con emulsión de cítricos
- Lomo de corvina a la griega
- Curvo de lubina con reducción de alcaparras
- Tartar de mero con bruinouse de melón y mango +8€
- Braseado de salmón con trigueros y batata en crema +8€



Principal Carnes:



- Delicias de solomillo ibérico con reducción de hongos
- Carrillada de ternera confitada en panaderas al Pedro Ximenez
- Lomo de añejo a la brasa con mostaza antigua y Parisinas horneadas +9€
- Lingote de cochinito confitado en cortejo de compota de manzana +11€
- Solomillo de añejo con muselina de alcachofas y chips +14€
- Chuletón de vaca a la parrilla con 45 días de maceración +25€

Nuestros Postres

Corazón de Red Velvet



*Coulant de Baileys
con helado de mandarina*



*Mousse de caramelo con avellana
y chokolatitos crujientes*



*Daditos de crostrada Alcalaina
con trufa de chocolate*



*Torrija brioche caramelizada
con confitura de higos*

