

## MENÚ DE PESCADO

Acondicionaremos la parte exterior utilizada como buffet de pie, sombrillas y asientos con varias zonas de descanso, estaciones con mesas y manteles de flandra blanca

Como alternativa al mantel blanco, se ofrecen manteles de color verde salvia por un suplemento de 1 € por comensal.

### El buffet de pie incluye:

#### ESQUINA DE BAR

Copa con vinos blancos de la casa, tranquilos y espumosos, vinos tintos, aperitivos sin alcohol y agua.

### RINCÓN BUFFET DE APERITIVOS - 10 A ELEGIR ENTRE:

- Tiras de polenta suave y gambas guisadas
- Tiras de salmón con ensalada mixta, mayonesa y verduras agridulces
- Filete de salmón cortado a cuchillo con picatostes
- Cóctel de gambas con ensalada de aguacate
- Tiras de gambas con crema de calabaza, ensalada, burrata y confitura
- Albóndigas de pescado con ensalada o tomates cherry cremosos
- Bacalao cremoso con picatostes crujientes
- Brocheta de pulpo a la plancha y tomate cherry
- Brocheta de gambas a la plancha, tomate cherry y piña
- Gambas en pasta kataifi con salsa tzatziki
- Albóndigas de pescado fritas
- Vieiras gratinadas con pan especiado
- Gambas rosas croatas fritas
- Ensalada de pulpo con patatas, aceitunas y tomates cherry
- Ensalada de sepia con verduras en juliana
- Cóctel de gambas con salsa rosa y lechuga en juliana
- Carpaccio de pez espada ahumado y melón
- Ensalada de hinojo y salmón marinado
- Cono de calamares fritos o gambas rosadas croatas Surtido
- Ostras crudas
- Bandejas de cigalas crudas sin cáscar
- Dedos de atún aleta amarilla

En Serra di Dino, la mesa estará decorada con manteles de damasco blanco, servilletas de tela, vajilla de acero y salvamanteles de cerámica o vidrio blancos.

Como alternativa al mantel blanco, se ofrecen manteles verde salvia por 2 € adicionales por comensal.

También se pueden solicitar mesas de madera sin mantel ni sillas por 2 € adicionales por comensal.

# Aperitivos y Primeros platos

## ENTRANTE: 1 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Pescado crudo
- Gratinado mixto con vieiras, canestrelli, gambas y cigalas gratinadas
- Langostinos al vapor, servidos, según la temporada, con burrata confitada y crema de calabaza con espinacas baby, galletas amaretti y alcachofas agridulces
- Pulpo a la plancha sobre crema de calabaza con lascas de parmesano y polvo de aceitunas
- Pulpo a la plancha sobre una cama de rúcula, tomates cherry confitados, patatas al vapor y mayonesa de aceitunas
- Tagliatelle de sepia sobre crema de patatas al limón y apio crujiente
- Gambas en pasta kataifi y salsa tzatziki, frutos del bosque y pan de naranja
- Carpaccio de pez espada ahumado sobre ensalada mixta y mayonesa con aceitunas y tomates datterini confitados

## PRIMERO: 2 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Risotto con mariscos
- Risotto con gambas y calabacín
- Risotto con gambas y calabaza
- Risotto con gambas y radicchio
- Risotto con gambas y lima aromatizada
- Crepe de gambas y calabaza o con radicchio o calabacín
- Lasaña delicada con salsa de mariscos
- Ravioli de pescado con pesto ligero de albahaca y tomates cherry confitados
- Ravioli a la tinta negra y lubina con ragú de marisco
- Ravioli de bacalao con aromas mediterráneos

ENTRE EL PRIMERO Y EL SEGUNDO SE SERVIRA UN SORBETE DE LIMÓN O DE ALBAHACA

# Segundos Acompañamientos y Postres

## SEGUNDO: 1 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Rape a la mediterránea
- Tondo de lubina con almendras sobre crema de calabaza/o crema de guisantes o a la mediterránea
- Corvina a la sal repartida a la vista
- Lomo de atún sobre ensalada mixta y verduras agridulces y mahonesa
- Filete de pargo al estilo mediterráneo
- Filete de corvina o corvina sobre verduras agridulces salsa de granada y azafrán

## ACOMPAÑANTES: 2 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Espinacas a la mantequilla
- Guisantes de mantequilla
- Calabacín de pala
- Vegetales asados
- Patatas al horno
- Patatas duquesa
- Caponata de verduras
- Envidia belga estofada
- Acelgas gratinadas
- Ensalada mixta
- Tomates gratinados
- Alcachofas en sartén

## POSTRE: 1 A ELEGIR SERVIDO EN LA MESA

- Torta semifreddo con frutos del bosque o chocolate en forma redonda o rectangular
- Milhojas con crema chantilly y pepitas de chocolate o salsa de frutos del bosque
- Torta clásica con bizcocho de crema chantilly, rectangular o redonda o con pisos decorados a elección

# Buffet de Frutas y Dulces

## **BUFFET DE FRUTAS 1 TIPO A ELEGIR ENTRE:**

- Brochetas con frutas mixtas
- Rodajas de fruta dispuestas en copas verticales

## **BUFFET DULCE 3 TIPOS A ELEGIR:**

- Pastelería en miniatura
- Caramelos en tarros
- Almendras garrapiñadas sobre elevadores de vidrio altos iluminados con LED
- Chocolate y Ron

**Café con correcciones, agua y vinos de nuestra bodega en la mesa**

## **ESQUINA DE BARRA ILUMINADA PARA CÓCTELES AL FINAL DE LA TARDE**

**En consumo: 7,00 € por pieza**

**Precio 135,00 €. por adulto IVA incluido**

Menú Infantil Precio 40,00€. incluido el acceso al buffet de aperitivos y postres, un primer y segundo plato a elegir.

**LOS PRECIOS NO INCLUYEN EL ALQUILER DE VILLA BORNANCINI**