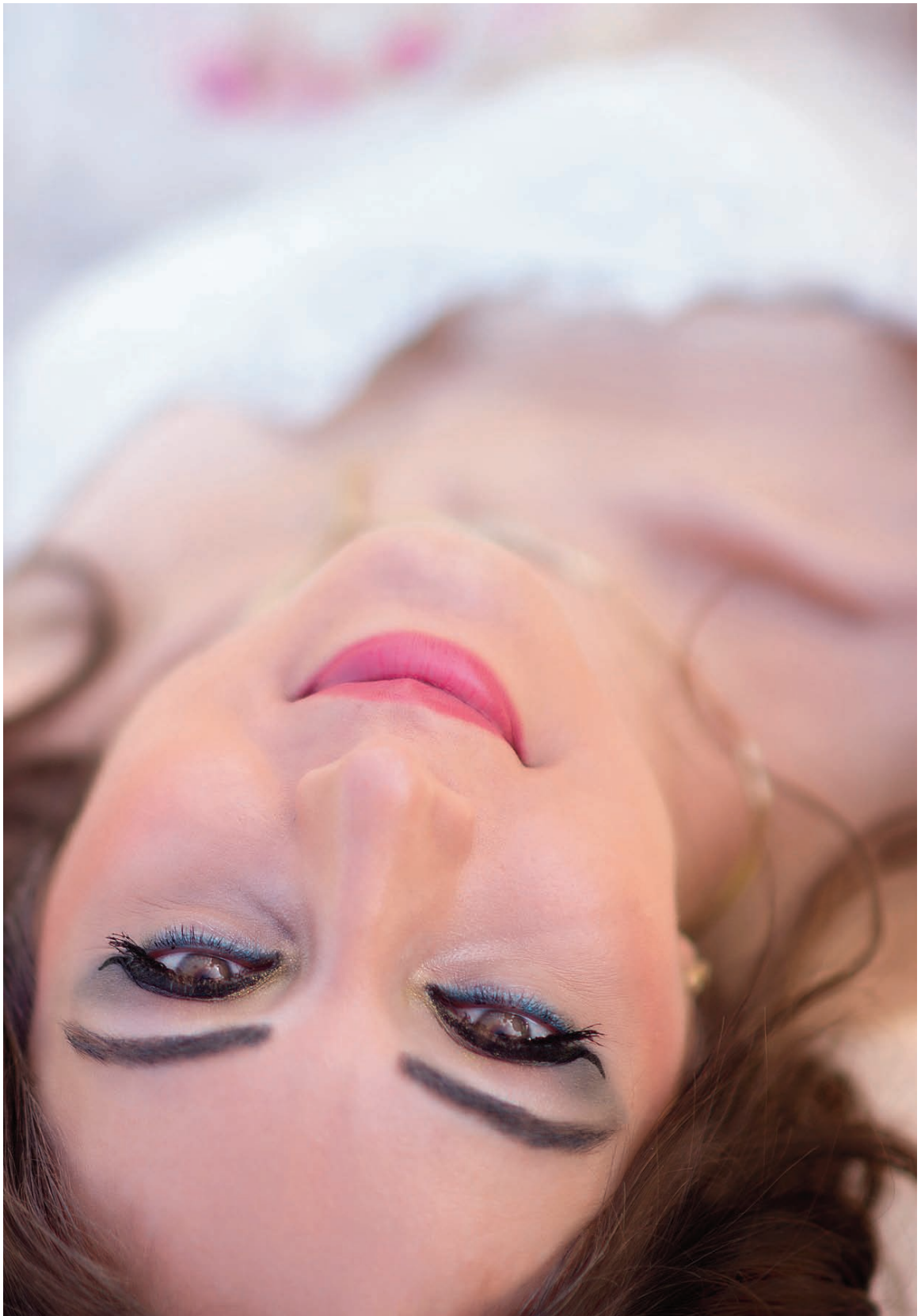


# BODAS 2018



Jardins  
BLAU mar



## CÓCTEL

Vasito de crema tronchón con mermelada de tomate  
Tosta tartar con salmón y guacamole  
Bombones foie garrapiñados  
Brocheta de pollo yakitori  
Mini vol au vent de ensaladilla de langostinos  
Cazuelita de Fideuà de pluma ibérica, boletus y ajetes tiernos

## ENTRANTES

Carpaccio de buey, escamas de parmesano reggiano, rúcula fresca y aceite de trufa blanca  
Pizarra de ahumados y toppings  
Gambones a la sal con mayonesa de wasabi

## PRINCIPAL

Carrillera ibérica a baja temperatura, parmentie de puerro y su crujiente

## POSTRE

Lingote de chocolate y sus texturas

## BODEGA

Ladrón de Lunas. Bobal. Bodegas Utiel – Requena  
La Obejita verde. Verdejo 100%. Utiel – Requena  
Agua, refrescos y cervezas Ambar

**MENÚ 1**  
**PRECIO 65 €/PAX + IVA**

# 2 MENÚ

**PRECIO 75 €/PAX + IVA**

## CÓCTEL

Ensaladilla de sepia y encurtidos  
Capuchino de foie  
Surtido de mini croquetas  
Gamba crujiente  
Mini rollito de salmón y huevas  
Mini burger gourmet de presa ibérica

## ENTRANTES

Ensalada de brotes tiernos, bacalao y salmón ahumados con tzatziki especiado  
Terrina de foie mi cuit, compota de manzana, vainilla y cardamomo  
Crujiente de pato sobre salsa de boletus y picadillo de nueces  
Marisco planchado y flambeado (individual)

## PLATO PRINCIPAL

Presa ibérica de bellota, parmentier de jabugo y piminis fritos

## POSTRE

Sopa fría de fresas, frutos rojos, helado de violeta y crumble de chocolate blanco

## BODEGA

Ladrón de Lunas. Bobal. Bodegas Utiel-Requena  
La Obejita verde. Verdejo 100%. Utiel-Requena  
Agua, refrescos y cervezas Ambar



# MENÚ 3

PRECIO 90 €/PAX + IVA



## CÓCTEL

Cortador de jamón  
Vasito de nachos mexicanos  
Langostinos cocidos en agua de mar con mayonesa  
amostazada y maíz crujiente  
Cucurucho de causa peruana  
Mini galletita de foie  
Pincho de criollo, patata confitada y padrón  
Brocheta de pollo thai  
Mini arancinis de risotto de jamón

## ENTRANTES

Tartar de salmón noruego, migas de pastos crujientes y  
aderezo de ajo negro de las pedroñeras  
Pizarra de mariscos plancha y gamba rallada

## PLATO PRINCIPAL

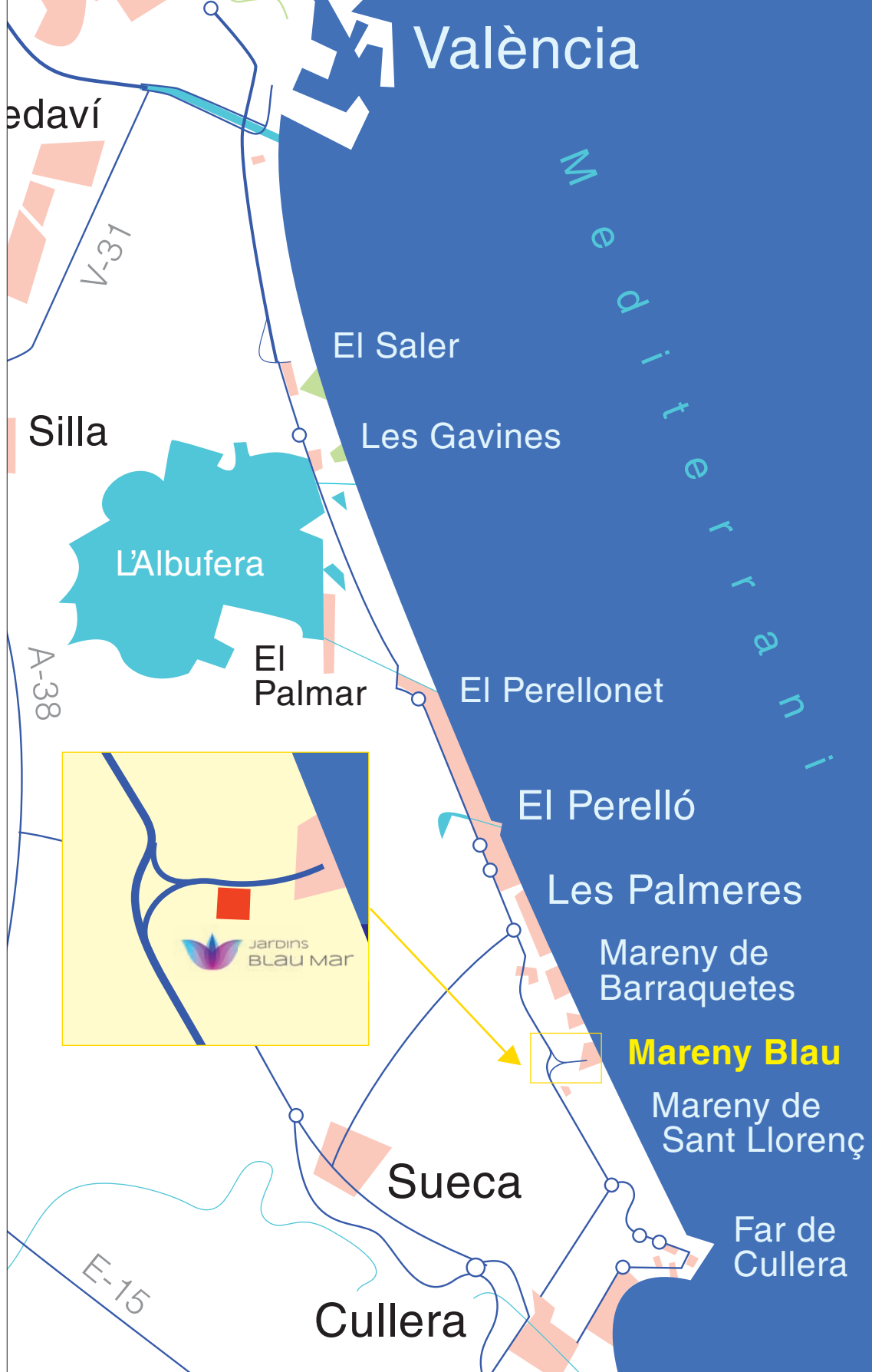
Filete de lubina con salsa suave de guisantes y jamón  
crunch  
Tournedo de buey con caramelo de P. X añejo y  
mini verduras

## POSTRE

Mouse de pistacho, bizcochito de chocolate, crujiente  
de chocolate blanco, salsa de caramelo y helado de queso

### Servicios extra:

Tablas de sushis  
Cortador de jamón  
Tablas de quesos nacionales e internacionales  
Sección de ostras  
Coctelero



## CONTACTO



Carretera acceso Mareny Blau

46410 Sueca (València)

Tel. 96 213 71 14

Móvil: 681 640 125

[www.jardinsblaumar.com](http://www.jardinsblaumar.com)

[info@jardinsblaumar.com](mailto:info@jardinsblaumar.com)