



Ejemplo de menú business

Aperitivos de temporada

Entrante, a escoger 1

- Ensalada de coquelet escabechado y verduras asadas
- Endivias braseadas con burrata, sardina ahumada y nueces
- Alcachofas con jugo de cebolla roja y velo de papada ibérica
- Raviolis de setas y hongos con salsa dry Martini y frutos secos
- Torteloni de caza con consomé ligado a la mantequilla de salvia
- Huevo poché con setas guisadas, espuma de patata asada y polvo de tomate
- Sopa de pescado de roca con gamba roja y algas
- Canelón vegetal de txangurro con cremoso de apionabo

Principal, escoger 1

- Merluza de pincho con salsa verde cremosa y patata vainilla
- Corvina salvaje con ensalada de alga hijiki y salsa thai
- Lubina asada con bilbaína de cítricos y cherris pasificados
- Rodaballo con salsa romescu y verduras salteadas
- Merluza de pincho con beurre blanc, puré de raíz de apio y puerros confitados
- Lenguado con muselina de soja y endivia braseada
- Mogote ibérico a baja temperatura con salsa de arándanos y piquillos confitados
- Terrina de lechal a baja temperatura con jugo de sus huesos al jerez y trinchat
- Pichón de Bresse con salsa de sus carcasas y nabitos rellenos de su paté
- Arroz de pato y setas con ali-oli de hierbas frescas

Postre, a escoger 1

- Frutas de temporada con almíbar de hierbabuena y helado de crema inglesa
- Piña asada al ron con yogur de coco y crema helada de romero y lima
- Milhojas de pistacho con helado de fruta de la pasión
- Tarta rota de limón
- Tarta de queso idiazábal
- Tiramisú con baileys y helado de café
- Lingote de chocolate con praliné de avellanas
- Café, chocolate y bourbon

Servicio de panes incluido



www.mesacerochefs.com
[@mesacerochefs](https://www.instagram.com/mesacerochefs)