



MENÚ
MINI DISH
COCINA DE EMOCIONES



VERGARAMILLÁN



MENÚ MINI DISH

COCINA DE EMOCIONES



- **Truffa de cereza:** Queso artesanal, cacao y vinagre balsámico
- **Empanada china:** Salmón, tinta de calamar, queso artesanal, gel de espinaca, caviar vegano, salsa de queso azul y flores de cilantro
- **Cono de pasta phyllo:** Mousse de queso mascarpone y hueva de pescado volador
- **Carpaccio de higos:** Jamón serrano, queso de cabra y mermelada de maracuyá
- **Mini donuts:** Corazón de filete con glaseado de parmesano, jugo de carne y aire de cebolla caramelizada
- **Salmon tartar:** Fresa, mango, aguacate, cebollín, cilantro, cítricos, hoja de arróz y aire de Jamaica
- **Velita:** Terrina de pato a la naranja con baño de bechamel de queso y patatas
- **Caprese 3.0:** Velo de tomate cherry, queso ricotta y buffala, pesto de pistache
- **Mil hojas:** Tinta de calamar, salmón ahumado, queso crema, cebollín y rábano encurtido
- **Baguel new york:** Parmesano, jamón york, salsa siracha cremosa y lechuga italiana
- **Muffin Alfredo:** Pasta cremosa, queso mozzarella y pollo





MENÚ
MINI DISH
COCINA DE EMOCIONES



VERGARAMILLÁN