



Cena de Gala

Los menús de gala constan de un entrante individual, un pescado, una carne y un postre, a elegir uno de cada entre las variadas opciones que ofrecemos.

El menú deberá ser elegido con anterioridad, siendo los mismos componentes para todos los invitados. Para alergias o intolerancias, por favor pregunte a nuestro departamento comercial.



SH VILLA GADEA
RESORT + THALASSO

Altea

Cena de Gala

Entrante individual

Ensalada de langostinos, aguacate y mango

Crema de cigalas asadas, coco y lemon grass

Carpaccio de pulpo asado a la brasa,
picada de tomates secos, piparras y melocotón

Cremoso de foie al brandy, pan de especias,
crema de boniato caramelizado y polvo de pistachos

Tartar de gamba, ajo blanco de coco y almendras

Tataki de bonito, gazpacho de piparras dulces
y mousse de aguacate y cilantro

Canelón de pollo de corral, boletus,
salsa Oporto y parmesano

Pescado

Salmón marinado en miso negro,
ensalada de pepino, menta y albahaca

Lubina asada, boletus salteados y aceite de mejillón

Rodaballo asado, crema de raíz de apio y ajo negro

Corvina al horno, salsa de cigalas y tirabeques salteados

Bacalao confitado, crema suave de piquillos y ajetes salteados

Carne

Solomillo de vaca, foie de pato y patata trufada

Costilla de vaca madurada y glaseada,
parmentier de coliflor y kale crujiente

Codillo ibérico a baja temperatura,
cremoso de calabaza y salsa Marsala

Paletilla de cordero deshuesada,
cremoso de manzana y tirabeques

Pluma ibérica braseada, patatas
confitadas y verduritas

Postre

Milhojas de crema

Mousse de turrón

Chocolate, galleta y caramelo

Fruta de la pasión

Texturas de frambuesa

Chocolate y mantecao

Bodega "Selección SH"

Disponemos de una amplia variedad de referencias
en vinos y cavas valencianos y nacionales. Consúltenos

Cerveza, refrescos, agua mineral

Café e infusiones

PVP: 78€ / persona

A elegir una opción de cada plato y de bodega.
El menú incluye mantelería básica y minutos.

