

BUFFETS

ESTACIONES

- Patata azul en dos texturas y aceite de vainilla
- César líquida con esferificación de parmesano y tierra de anchoa
- Falso champiñón de mi-cuit, especias y mango
- Maki de berenjenas con bogavante
- Merluza con velo de perejil, cristal de guindilla
- Rulo de manitas rellenas de foie y setas, espuma de castañas
- Hojaldre caramelizado, gel de fresas y esponjoso de frutas del bosque
- Tartas de frutas: lima, coco y mango
- Mini brownie de chocolate blanco, avellana garrapiñada y plumas de chocolate

ILLES BALEARS

- Almendra fría en texturas
- Coca de tartar de gamba mermelada picante y esfera de mango
- Canelón frío de paté cremoso
- Ceviche de serviola y guacamole caliente
- Cremoso de mahonés y confitura de tomate
- Royal de guisantes con huevo a baja temperatura
- Calamar relleno de espuma de pica-pica
- Bacalao con crema de ajo confitado
- Lomitos de conejo con praliné y chocolate
- Gató de algarroba, cremoso de naranja y aire de almendra
- Sablé de Flaò, gel de limón y velo de hierba buena
- Espuma de pomada (gin y limonada) y gelificado de tomillo limón

UN PASEO POR EL MUNDO

- Gazpacho de mango y ravioli de gambas
- Canelón de pepino, cremoso de feta y caviar de piquillo
- Hummus de remolacha con esferas de lima
- Carpaccio de pulpo y croqueta líquida de harissa
- Sopa de miso, tofu macerado y dim sum de gambas
- Coxinhas con espuma de ají
- Pad thai con salsa sriracha y gel de bergamota
- Ostra glaseada con crema de yema
- Taco de rodaballo y gambas al azafrán

- Costillas al estilo Singapur, pan bao y salsa hoisin
- Tiramisú: salsa de café y amaretto, esponjoso de Mascarpone y caviar de coco
- Mini tartita selva negra
- Lemon pie: crumble de lima, ganache de albahaca, merengue de limón y crema de lima
-

COCINA DE FUSIÓN

- Melón osmotizado, cava y polvo de jamón
- Tartar de atún, velo de vodka y encurtidos
- Mozzarella, caviar de balsámico y bizcocho de anchoas
- Roast beef con gominola frutos rojos y esponjoso de setas
- Sopa de mejillones con costra crujiente
- Merluza, causa de patata azul y cristal de azafrán
- Coca de solomillo Wellington, foie con reducción de frutos rojos

- Pato al estilo Pekín
- Capón en costra de sal
- Trampantojo de capuchino: caramelo de vainilla y cremoso de avellana con espuma de café y mascarpone
- Banoffee: plátano estofado, cremoso de vainilla y caramelo con caviar de coco y toffee gelificado
- Espuma de cheesecake de cabra, gelificado de frambuesa y crumble de pimienta de Jamaica

La elaboración de los buffets y su servicio forman parte de los planes de estudios de nuestros alumnos.

El contenido de nuestros buffets puede sufrir algunos cambios en función de las necesidades del centro.