PROGRAMACIÓN NOCHE DE LAS VELAS

23 de marzo 2024
Espacio ConTemple

PROGRAMACIÓN

19.30 - 20.00	**Bienvenida en Espacio ConTemple** | Recepción Copa de cava
20.00 - 20.45	**Cóctel en Jardines Centenarios** | Amenización de música de violín
20.45 - 21.00	**Recepción cena. Restaurante ConTemple**
21.00	**Cena Menú Degustación Noche de las Velas** | Concierto de piano

MENÚ DEGUSTACIÓN

CÓCTEL

Ajo blanco aliñado con sauvignon y aceite de cebollino

Ceviche de corvina sobre causa limeña

Morcilla de burgos sobre pan chino, mayonesa de chile chipotle y huevo de codorniz

Cola de langostino rebozada en arroz verde vietnamita y salsa hoisin

ENTRANTES

Gamba roja de Denia en aguacate sobre gelée de manzana verde, sorbete de gazpacho y aire de sus cabezas

Huevo a baja temperatura, crema de jamón ibérico y boletus en espuma

PRINCIPALES

Merluza albardada en panceta sobre puré de chirivía, pilpil de maracuyá y mojo verde canario

Cochinillo caramelizado con chutney de mango y chalotas escalibadas

POSTRE

Crema cuajada de chocolate con bizcocho de zanahoria desestructurado y helado de leche fresca

Bebida incluida: Vino tinto y blanco Selección VIVOOD y agua

NOTA IMPORTANTE: Contamos con su colaboración para la elaboración de este acto.
Por motivos de seguridad, por favor, sea muy respetuoso con las velas. No las toque, manipule o mueva.
Prepararemos la iluminación óptima para que disfruten de un ambiente acogedor y seguro.
Gracias