

# Menú diferente para una boda con carácter por Paco Roncero

El Casino de Madrid de la mano de Paco Roncero, nos propone un menú de boda con platos vanguardistas tanto en su presentación como en su elaboración. Un menú de lujo para una boda con carácter.  
[www.pacoroncero.com](http://www.pacoroncero.com)  
[www.casinodemadrid.es](http://www.casinodemadrid.es)

## COCKTAIL

Champagne Louis Roederer Brut Premier, Manzanilla Solear, Amontillado Escuadrilla de E. Lustau

## Snacks

Piruletas de cacahuete, Macadamias al ajofrón, Philo pizza y Chip de verduras

## Esféricos

Croqueta líquida 2006, Caviar de melón, Ostras con aire de limón, Aceitunas esféricas y Mozzarella esférica

## Nitrógeno líquido

Albaricoque Iyo-nitro, Caipirinha nitro, Pistacho nitro, Corte de foie con pan de especias, Bocadillo de chorizo, Mini burger de buey con mostaza antigua, Chapizza de hongos, Hot dog, Kebab de cordero, Maki en tempura con mahonesa de soja, Boquerones pane con emulsión de tomate, Pétalos de rosa en tempura, Croquetas de bacalao, Buñuelo de parmesano, Langostino romesco

## MENÚ

Copa de buey de mar sin trabajo. Vinos: Zeltinger Schlossberg Kabinett 2004, Weingut Selbach-Oster, Riesling

Ensalada de foie con compota de manzana y puré de cebolleta al aroma de vainilla. Vinos: Ossian 2007, Ossian Vides y Vinos, Verdejo

San Pedro con puré de limón en texturas. Vinos: El Regajal 2006, Viñas de El Regajal, Tempranillo, Cabernet Sauvignon, Syrah, Merlot

Jarrete de ternera a baja temperatura con papillote de verduras. Vinos: Sot Lefriec 2004 Sot Lefriec (Alemany i Corrio) Merlot, Cabernet Sauvignon, Cariñena

Chocolate en texturas

## Las locuras del Casino

Tejas de caramelo, Piruletas de chocolate blanco y anís Músicos, Bombones de tonka, Rocas de lima, Chupitos de cítricos, Peta zetas, Pipas de chocolate, Gominolas de aceite de oliva y Marshmallow de coco.



Jarrete de ternera con Papillote de Setas



Caviar de melón



Azeitunas esféricas



Caviar de melón