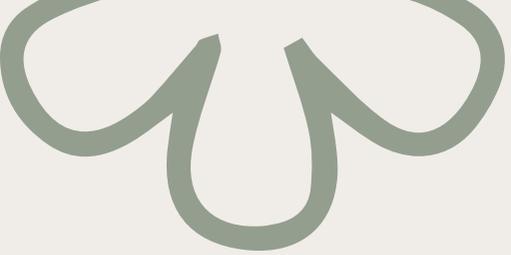


# El chef

Alvar Hinojal, chef palentino de Alquimia Valladolid, es un referente en la gastronomía moderna y creativa, conocido por su enfoque innovador y su habilidad para fusionar técnicas vanguardistas con sabores tradicionales. Su talento y dedicación han sido reconocidos con una **Estrella Michelin** desde 2023, así como con el Sol Repsol en 2024. A través de su propuesta, Hinojal invita a los comensales a vivir una experiencia culinaria única, llena de detalles y sorpresas, consolidándose como una de las figuras más destacadas de la alta cocina en Castilla y León,

SABER MÁS





# Cóctel



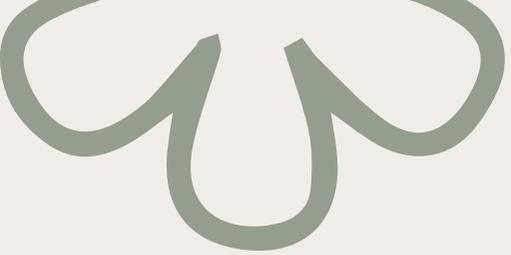
## Aperitivos Frios

- Piedra de foie
- Maíz, guacamole, camarón
- Gilda 2.0
- Bloody Mary sólido
- Saam de panceta mejillón
- Ceviche de pez limón
- Bombón de queso
- Bocado de pastrami
- Gazpacho de sandía y gambas
- Tartar de atún rojo y remolacha

## Aperitivos calientes

- Croqueta de jamón ibérico
- Croqueta de kimchee y salmón
- Empanadilla colombiana
- Pizza 2.0
- Pita tikka masala
- Cazón al estilo chifa
- Rollito de lechazo y mango
- Torreznos de soria
- Samosa de pato pekín
- Bocado de calamares



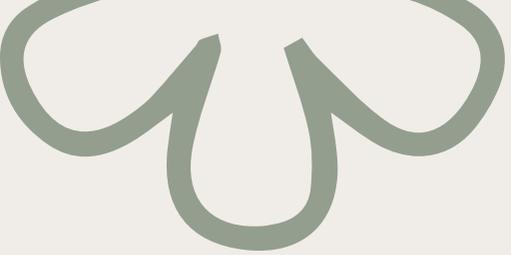


# Entrantes



- Ajoblanco de anacardos, hierbas aromáticas, gambas y anguila ahumada
- Vieira de parmentier de coliflor y su cuscús
- Raviolis de txangurro y carbonara de espárragos
- Ensalada de tomates en texturas con bonito curado
- Salpicón de mariscos en aguachile de tomates

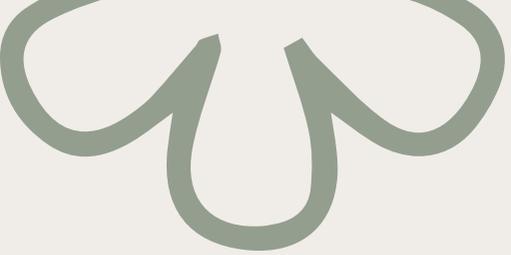




# Pescados

- Rodaballo con su pipil, albahaca y guisantes
- Rape lacado en miso con crema de chirivia y cecina
- Bacalao en pilpil de codium y su cococha
- Merluza con hinojo en dos texturas
- Lubina con beurre blan de riesling y huevas



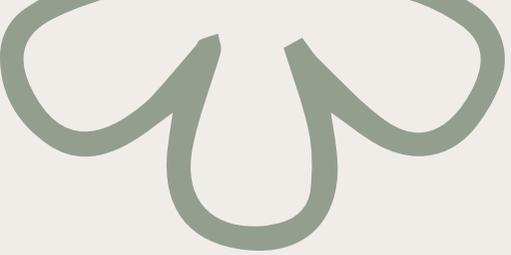


# Carnes



- Lechazo asado tradicional con ensalada
- Lingote crujiente de lechazo con tubérculos y su jugo
- Lingote de cochinitillo con manzana acidulada y su jugo
- Carrillera de cerdo lacada a las cinco especias chinas con parmentier de taro y tamarindo
- Solomillo de vacuno con setas de temporada, foie y su jugo
- Suprema de pintada con crema de apionabo y trufa de temporada





# Postres

- Coco, mango, chamoy y helado de fruta de pasión
- Pantera rosa y helado de rosas
- Yuzu pie
- Todo chocolate
- Croissant de pistacho, helado de vainilla y gel cítrico



# Mesas



- Jamón cortado a cuchillo con cortador.
- Embutidos con cortadora Vintage.
- Papada ibérica cortada a cuchillo con cortador.
- Salmón cortado a cuchillo con cortador.
- Cecina cortada a cuchillo con cortador.
- Mesa de quesos con opción a quesero en directo.
- Parrilla carne con diferentes cortes de carne con parrillero.
- Pinchos de lechazo con parrillero.
- Mesa de Arroces
- Mesa de Ostras.
- Mesa oriental con diferentes piezas de sushi y Gyozas.
- Mesa de encurtidos y latas.
- Mesa de arepas con diferentes rellenos.



# Opciones Adicionales



## Para el cóctel:

- RINCÓN DE VERMÚ.
- RINCÓN DE CERVEZAS ARTESANAS.

## Para la barra libre:

- ICE CAVA BAR.
- BARRA DE COCTELERÍA 2H, 3 VARIEDADES, 100 UD.
- COCTELERÍA MOLECULAR 2H
- CANDY BAR.
- RECENA

## Otros servicios

- CEREMONIA CIVIL (MONTAJE, FLORES, Y SONIDO).
- RINCÓN DE LIMONADA RECEPCIÓN INVITADOS.
- MENÚ INFANTIL.
- 1 CUIDADORA INFANTIL 5H (MAX 7 NIÑOS).
- BARRA LIBRE 3H + DJ.
- EXTENSIÓN BARRA LIBRE 1H + DJ.
- ALTERNATIVA BAILE Y TIKETS:
  - ESPACIO 1 HORA.
  - TICKETS COPAS.
  - TICKETS REFRESCOS, CERVEZA, VINO.