

MENÚ 1C

APERITIVO

Bacalao con aguacate y tomate
Croquetas de jamón ibérico
Tempura de langostino
Foie con manzana
Queso de cabra al orégano
Cocktail cava / vinos

MENÚ

Terrina de foie con sus galas

Milhoja de bacalao y tomate confitado

Sorbete de limón al cava

Solomillo a la plancha con hongos y patata avellana

Mozart con salsa de melocotón

Helado yogurt

BEBIDAS

Tinto: Rioja CR.

Blanco

Café y licor

MENÚ 2C

APERITIVO

Bacalao con aguacate y tomate
Croquetas de jamón ibérico
Tempura de langostino
Foie con manzana
Queso de cabra al orégano
Cocktail cava / vinos

MENÚ

Ensalada de bogavante y tartar de gambas

Lomo de rodaballo con salsa de vermouth blanco

Sorbete de mojito

Carrillera de ternera con salsa de nueces

Costrada con salsa de chocolate
a la menta. Helado de vainilla

BEBIDAS

Tinto: Rioja CR.
Blanco:
Café y licor

MENÚ 3C

APERITIVO

Bacalao con aguacate y tomate
Croquetas de jamón ibérico
Tempura de langostino
Foie con manzana
Queso de cabra al orégano
Cocktail cava / vinos

MENÚ

Foie mi-cuit con sal Maldón

Timbal de verduras y centollo con vinagreta
de puerros y calabacín

Lomo de merluza con salsa de ajos
tiernos y gambas

Cordero asado a la panadera con ensalada

Cremoso de chocolate con salsa inglesa
Helado

BEBIDAS

Tinto:

Blanco:

Café y licor