



Menú Catering “Santa Piora”

Primer pase

Vasito de “gilda” de piparra y antxoa macerado en aceite de arbequina

Bombón de foie crujiente con coulis de fruta de temporada

Steak de jamón ibérico

Falsa milhoja de pisto y boquerón

Vasito de salmorejo con aceite de albahaca y virutas de jamón

Rollito de salmón marinado con Txangurro y huevas de lumpo

Mini talo de txistorra

Taco de bonito sobre tomate confitado de bocado

Cucharita de pulpo con aceite de pimentón de la Vera

Mini pimientos rellenos de cigala y salsa de nécoras

Segundo pase

Espuma de hongos con crujiente de jamón

Brocheta de rape con verduritas

Sorbete de Gin Tonic

Brbacoa en directo

Láminas de buey a la brasa

Postre

Canutillo del convento

Txupito de las clarisas

Café ☐, copa de licor

Bodega

Tinto Rioja crianza Rosado

Moscato

Blanco Rioja Viura