



## Menú sentado

Precio: 99,00€

### Aperitivos fríos (a elegir 10)

- Blinis de foie con manzana caramelizada
- Brocheta de salmón marinado con salsa eneldo
- Piruleta de queso de cabra con frambuesa y mango
- Volaban de cangrejo con huevas
- Bombones de foie con crujiente de almendras
- Tartaleta de humus con germinados
- Cono de guacamole con huevo de mújol
- Mini wraps de pollo al curri
- Tosta de lacón a la gallega
- Tartaleta de brandada de bacalao con piquillo
- Tosta de foie con cebolla caramelizada
- Brocheta caprese
- Blinis de queso de cabra con calabacín
- Tartaleta de roquefort con nueces y miel
- Blinis de jamón queso fresco y rucula
- Cucharita de tartar de atún con guacamole
- Brocheta de salmón con salsa de eneldo

### Aperitivos calientes (a elegir 10)

- Saquitos de marisco
- Cucharita de bacalao en tempura con salsa romescu
- Brocheta de langostino con crujiente de cereales
- Cucharita de merluza con mayonesa de remolacha
- Croquetas de jamón ibérico, boletus, sepia
- Cucharita de habitas con crujiente de puerro
- Bombón de morcilla con ali-oli de manzana
- Cucharita de risotto con parmesano
- Espárragos verdes en tempura con miel de caña

Cucharita de gulas con alioli  
Brocheta de cordero adobado  
Piruletas de codorniz con soja  
Crujiente de ave en tempura  
Brick de verdura con soja  
Tosta chistorra con pimiento verde  
Samosas de centolla  
Piruletas de langostino  
Caramelos de bogavante

## Entrante (a elegir 1)

Crema de calabaza con escamas de parmesano  
Crema de calabacín con virutas de parmesano y polvo de jamón ibérico  
Crema de carabineros con crujiente de puerro  
Ensalada de queso de cabra con nueces y frutos rojos  
Ensalada de jamón de pato y virutas de foie  
Ravioli de cigalitas con salsa de marisco  
Ensalada de bogavante y mayonesa de aguacate\*  
Ensalada de perdiz escabechada con tartar de tomate y reducción de balsámico\*

## Pescado (a elegir 1)

Merluza en costra de frutos secos y patatas romesco  
Ravioli de langostino con estofado de bogavante y vieiras  
Milhojas de lubina y verduritas con vinagreta de cítricos  
Bacalao con verduritas y crema de calabaza con mango  
Rape con salsa de bogavante y salteado de gulas y langostino  
Lomos de salmón con crema de yogurt, mango y jengibre  
Hojaldre de lubina con juliana de verduritas

## Carne (a elegir 1)

Solomillo de buey con salsa de foie y risotto de setas  
Cochinillo con crema de calabaza y yemas de trigueros  
Solomillo de ternera con salsa de vino tinto y patatas al romero  
Confit de pato con manzana caramelizada y salsa de frambuesa  
Cordero lechal al horno con patatitas panaderas  
Pularda rellena de frutos secos con orejones y salsa de frambuesa

Secreto ibérico con salteado de setas y patatitas trufadas  
Lomo de bacalao con gulas, almejas y patatitas al vapor

## Postre (a elegir 1)

Cheesecake con coulis de frambuesa  
Coulant de chocolate con helado de vainilla  
Milhojas de crema con fresas confitadas  
Tarta tres chocolates crema inglesa  
Tarta violeta con crema de cardamomo  
Cafés, trufas, licores

## Bebidas

Vino Tinto DO Rioja crianza Vivanco  
Vino Blanco DO Rueda Valitierra  
Cervezas, Refrescos, Aguas  
Cava brut nature

## Extras

3 horas de barra libre