



## Menú 3

Precio: 73,00€

### Cóctel de bienvenida

Chips de patatas artesanas con aceite de pimentón  
Brocheta de boquerones y aceituna gordal  
Almendras selectas marconas

\*\*\*

### Stand ibérico

Jamón ibérico de guijuelo al corte (1 unidad)  
Cortador de jamón (no incluido)

\*\*\*

### Stand quesos premium

Mesa de quesos nacional e internacional

\*\*\*

### Stand horno moruno

Huevos de codorniz con mayonesa de cecina ahumada al gratén  
Cristal crujiente de cremoso de alcachofas, salmorejo y perlas de mozzarella  
Hamburguesa de ibérico con pan brioche y mostazas

\*\*\*

### Stand del chef

Pulpo con parmentier de piñones y su pimentón  
Vieiras asadas en su propia crema con cristales de queso curado

\*\*\*

## Tapeo flotante

Pan de especias con foie y frutos secos con módena

Croquetas melosas de berenjena a la crema

Caballito de gambón con muselina de cebollino

\*\*\*

## Plato principal

Mariscada de langostinos, gamba blanca y quisquilla de santa pola

Pastel de bacalao con asadillo de piquillos y alcachofas a la parrilla

Lingote de buey meloso al vino tinto especiado, trigueros y su cremoso

\*\*\*

## Postres

Milhojas de crema con espuma de chocolate caliente y chantilly de frutos rojos

\*\*\*

## Bodega

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino blanco señorío real (D.O. Rueda)

Vino tinto val aranda (D.O. Ribera del duero)

Vino rosado lambrusco y martini

Sidra el gaitero y cava Jaime Serra