



## Menú 2

Precio: 72,00€

### Cocktail a la llegada

Queso manchego

Croquetitas caseras

Buñuelos de bacalao

Queso brie con arándanos

Yogur de foie con naranja

Aceitunas y frutos secos

Selección de hojaldres

Langostinos con salsa romescu

Otras especialidades del Chef :Aguacate, huevas de salmón y gel de limón

Bebidas: Martinis, cervezas, refrescos, vinos, etc.

### Platos en mesa

Jamón de bellota

Foie con cítricos

Gambitas con aguacate , lima limón y tomate confitado

Láminas de perdiz en escabeche suave

Sopa de pescado y frutos del mar

Sorbete de limón y menta

Secreto ibérico con terrina de verdura a la brasa o lubina con crujiente de kikos y mojama

### Postre

Ganache de chocolate, helado de vainilla y crujiente de galletas

### Bodega

Vino blanco Enate Chardonnay 234 D.O.Somontano

Vino Tinto Esentium Roble . D.O.Ribera del Duero

Cava Brut de Pacs. Penedés

Nuestros menús no incluyen: Tarta celebración, bebidas extras ni orquesta