



Menú 3

Precio: 78,00€

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

Ensalada de perdiz con fondo de mezclum, frutos secos y vinagreta suave
Tartar de cigalas con espuma de wasabi
Pulpo asado con patata mortero y aceite de leña de sarmiento
Sorbete de cítricos
Arroz de marisco
'Geleé' de sidra con helado de yogur y frutos del bosque

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 - Orquesta