



Menú 4

Precio: 94,00€

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

Bogavante y caviar de avruga con hojas y verduras tiernas aromatizada con vinagreta de manzana ,
soja y frutos secos

Carpaccio de buey con crema de queso y encurtidos

Sorbete de cítricos

Merluza con emulsión de judías y torrefacto de almendras

Solomillo de ternera con verduritas y salsa de trufa negra

Tarta de manzana con miel y helado de canela o miniatura de frutas infusionadas con menta y
sorbete de naranja

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