# Éboli (bodas íntimas 2027)

Precio: 102,00€

**Cóctel de bienvenida (a elegir 6 referencias. 45 minutos de duración )**

Menú

A elegir uno en cada pase

EMPEZAMOS CON

Canelón de pluma ibérica con dulce de Hoisin,suave de cítricos con vinagre de sidra y emulsión de albahaca

Trío de langostinos con gellé de sandía balsámica, crujiente de mozzarella y brunoisse de agucate y tomate seco.

SEGUIMOS CON

Lomo de Corvina al Horno con Salsa de Albariño al

Azafrán, Salteado de Verduritas y Mousse de Marisco

Taco de bacalo asado, guiso amarillo, pisto de boletus y pack choi al coco

TERMINAMOS CON

Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazábal

Lingote de cochinillo prensado a baja temperatura,

de shitake, parmentier de mango y jugo de trufas

POSTRE

Nuestras milhojas artesanas de crema, nata y frambuesa con helado de macadamia

Café

Mignardises gourmet

BODEGA

Vinos Blancos D.O. Rueda | D.O. Albariño

Vinos Tintos D.O. La Rioja | D.O. Ribera del Duero