

Solares

Precio: 158,00€

Cóctel de bienvenida (1h y 45 min.)

Salmorejo de fresas con polvo de jamón.
Ensaladilla de langostino y encurtidos.
Rulo de salmón ahumado con crema de eneldo.
Tataki de atún con foie y gel de mango.
Mejillones en escabeche.
Crujiente de sobao con anchoa y pimiento de piquillo.
Canelón de cecina relleno de crema de setas.
Mini blinis con foie y jamón de pato.
Torreznos sorianos en hogaza.
Croquetas de jamón.
Croquetas de boletus.
Rabas del cantábrico.
Quiche de txangurro y mahonesa de albahaca.
Tacos de merluza con salsa tártara.
Pulpo con parmentier de patatas y AOVE de pimentón.
Brocheta de langostinos crujientes.
Taco de bacalao con alioli de ajo negro.
Mini hamburguesa con cebolla caramelizada y queso.
Brochetas de pollo marinado.
Isla de quesos de Cantabria. Composición de 5 quesos, diferentes texturas y curaciones, todos ellos de nuestra región.
Isla de vermut y cervezas clásicas.
Isla de Aperol spritz y cava.
Showcooking de arroces cántabros, marinero, almejas.

En mesa

Primer plato

Castilla Termal Solares

Vieiras flambeadas con bísquet de nécoras.

Sorbete

Sorbete de mojito.

Segundo plato

Milhojas de solomillo, lingote de patata crujiente, cebolla caramelizada, foie y reducción de vino oloroso.

Postre

Mousse de chocolate con corazón cremoso y base de brownie.

Bodega

Vino blanco: VR La Soterraña D.O. Rueda
Vino tinto: Converso D.O. Ribera del Duero
Espumoso: Blanc de blancs D.O Cava.
Agua, café e infusiones