



## 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