Náyade

Precio: 168,00€

Cóctel de bienvenida (1 h 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.
Minihamburguesa 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 encurtidos. Composición: aceituna gordal, aceituna con de anchoa, negra, aliñada, manzanilla, pepinillos, cebolletas, gildas y patatas fritas.
Isla de vemut y cervezas clásicas.
Isla de Aperol spritz y cava.
Showcooking de arroces cántabros, marinero, almejas y setas.

En mesa

Primer plato

Castilla Termal Solares

Merluza rellena con crema de nécoras.

Sorbete

Sorbete de piña con gran manier.

Segundo plato

Lechazo asado al estilo tradicional con patatas panaderas y ensalada verde.

Postre

Delicia de tres chocolates con helado de frambuesa.

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