

Menú 3

Precio: 147,00€

Cóctel de bienvenida (60 minutos)

Bastones de queso puro de oveja
Fuet de masía con pan y tomate
Tartar de salmón con mahonesa de kimchi
Sardina ahumada con tomate y encurtidos
Cono de foie con manzana confitada
Gambas en rebozado ligero
Croquetas de jamón ibérico caseras
Bikini de cochinita y queso cheddar
Totopo crujiente con guiso de carrillera y cebolla encurtida
Pan bao de costilla a la barbacoa

***

Primer plato

Brandada de bacalao con verduras escalibadas, crema de tomate especiada y fideos crujientes de arroz

***

Plato principal

Solomillo de ternera glaseado a la mostaza, pastel de patata al parmesano y pisto de setas

***

Postres

Lingote de toffee a la vainilla y helado de nata

***

Bodega

Legaris (Verdejo) D.O. Rueda

Navajas Crianza (Tempranillo) D.O.Ca Rioja

Cervezas

Zumos variados

Refrescos

Café natural de Colombia y licores

Dulces Wellington