

Menú 5

Precio: 162,00€

Cóctel de bienvenida (45 minutos)

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

***

Entrante

Crema suave de mariscos con tartar de gambas de Huelva

***

Primer plato

Pastel de salmón, merluza y verduras con salsa de mostaza antigua y media luna de hojaldre

***

Plato principal

Costillar de cordero asado sin hueso al romero con alcachofa rellena de compota de verduras y calabaza asada al comino

***

Postres

Royale Wellington y helado de violetas

***

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