

Menú 6

Precio: 170,00€

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

Vieira asada y langostino con compota de tomate y extracto de bullabesa

***

Primer plato

Lomo de bacalao sobre lecho de panaderas, emulsión de pimientos y glaseado de ajo asado

***

Plato principal

Solomillo de vaca madurada a la pimienta rosa con risotto de trigueros y tomate relleno de boletus

***

Postres

Lingote de crema de almendras y mango con helado de yogur

***

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