Menú 7

Precio: 185,00€

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

Terrina de foie de pato casera a la parrilla con manzana verde y gel de fruta de la pasión

***

Primer plato

Medallón de merluza relleno de centollo y verduras con crema de puerros

***

Plato principal

Lomo de ternera asado con salsa de boletus, patatas gratinadas al parmesano y fardo de zanahorias

***

Postres

Tarta ópera con helado de avellana Rocher

***

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