

Menú 8

Precio: 200,00€

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

Ensalada de bogavante con vinagreta de mango y mahonesa de su coral

***

Primer plato

Mero al horno con compota de tomate y fideos de chipirón

***

Plato principal

Medallón de solomillo de vaca madurada con salsa de trufas y ragú de setas en hojaldre

***

Postres

Cremoso de tres chocolates con helado de mandarina

***

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