Menú 1

Precio: 132,00€

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

Milhojas de salmón ahumado y queso fresco con brotes de lechugas a la albahaca

***

Plato principal

Meloso de ternera al vino de Rioja con tomate relleno de pisto y flan de parmesano

***

Postres

Tarta de San Marcos y helado de leche merengada

***

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

***

Precio por persona Menú 1: 132,00 € IVA incluido