



## Menú Bitácora

Precio: 144,65€

### Cóctel de bienvenida

Canapé de salmón ahumado con crema de queso  
Croquetas caseras de ibérico y huevo  
Hojaldre de bacalao al pil pil  
Cortador de jamón de bellota  
Bebidas

### Entrantes fríos

Terrina de foie con pan de pasas y sus purés  
Ensalada templada de cangrejo ruso y chipirones al vinagre de Módena

### Entrantes calientes

Vieiras con purés de puerros y salteados de setas  
Tronco de cigala a la plancha con verduras

### Pescados (a escoger)

Mero a la plancha con setas al aroma del azafrán  
Lubina de anzuelo asada con verduras y setas

### Sorbete al gusto

### Carnes (a escoger)

Solomillo a la brasa con foie al Oporto  
Láminas de entrecot con tosta de patatas y bacon

### Postre

Tarta S. Marcos  
Tarta de chocolate amargo  
Helado de limón

Café

**Bebidas y servicios**

Gran Feudo Blanco y Rosado

Viña Salceda Reserva

Juve Camps

Ballantines – Carlos III

Licores Afruitados – Baileys