



## Menú III

Precio: 193,00€

### Cóctel

#### Fríos

Salmón marinado con sus huevas, chutney y nori

Foie micuit en pan de especias con orejones

Jamón Ibérico con pan de cristal y tomate

Nuestras clásicas Gildas

### Caliente

Selección de croquetas

Bocado de verduras con mojo verde

Bombón de Camembert con mermelada de tomate y cecina

Langostinos con maíz tostado y pan de romesco

Arroz de hongos y trufa

Merluza rebozada con salsa de chile dulce y limón

### Bodega

Cava blanc de blanc Ana de Codorniu

Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda

Vino tinto Arienzo Marqués de Riscal Crianza D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos y zumos y cervezas

### Entrante

Foie micuit con chutney de manzana reineta y pistacho, brioche tostado

### Primero

Rape con guiso de langostinos y setas

### Segundo

# Hotel María Cristina

---

Solomillo con cremoso de patatas y salsa de trufa (suplemento trufa laminada 10 € p.p.)

## Postre

Lemon Pie

Cafés, té y petit fours

## Bodega

Cava blanc de blanc Ana de Codorniu

Vino Blanco Viña Calera D.O. Rueda

Vino tinto Arienzo Marqués de Riscal Crianza D.O. Rioja

Aguas minerales, refrescos y zumos y cervezas