



Ejemplo menú Hacienda Chapoo

Precio: 115,00€

En Hacienda Chapoo la gastronomía forma parte de la experiencia. Estos son algunos de los platos que más éxito tienen entre nuestros comensales:

Entrantes

- Ensalada de bogavante con tartar de aguacate y vinagreta de caramelo.
- Risotto de remolacha con gambones, parmesano, tomillo y crème fraîche.

Principal · a elegir

- Lubina salvaje sobre espinacas y gulas con emulsión de bilbaína de ajo negro.
- Cochinillo tostón segoviano en su jugo con trinxat de patata.

Postre · a elegir

- Tarta de queso de Hacienda Chapoo.
- Tarta árabe.

Cada boda puede contar con una propuesta gastronómica personalizada y ganadora de varios premios. Además, disponemos de un dossier completo con toda nuestra carta y opciones gastronómicas, para que cada pareja pueda conocer las diferentes alternativas y diseñar un menú a su medida. **contamos con cocina para alergias e intolerancias**