



APERITIVO Nº3

Precio: 43,00€

Duración estimada 45 min

APERITIVOS FRÍOS

Jamón ibérico de bellota

Tabla de quesos andaluces

Cous Cous de verduras, frutos secos y toque de sirlacha

Mousse de foie con frutos secos & strawberries

Ensaladilla de langostinos

Vasito de hummus, con pimentón de la vera, comino y galleta crujiente

Tataki de atún con frambuesa, yogurt y pistacho

Salmorejo con jamón, huevo y perlas de aceite de oliva

APERITIVOS CALIENTES

Ravioli de langostinos con salsa de tomate nápoli

Croqueta de jamón ibérico

Mini bocatín de solomillo macerado a las tres pimientos

Mini hamburguesa de ternera con cebolla magic

Pulpo a la brasa con parmentier de ajo y aceite de pimentón

Taquitos de merluza frita al limón

Adobo sevillano

BODEGA

Agua mineral, cerveza y refrescos

Vino tinto Viñacerrada Rioja (D.O La Rioja)

Vino blanco Entreflores 100 % Verdejo (D.O Rueda)