



MENU 1

Precio: 85,00€

MENÚ Nº 1 · 85 € POR PERSONA

10 % IVA incluido

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Comenzamos la celebración con un **cóctel de bienvenida de 1 hora y 30 minutos de duración.**

Cada pareja podrá **configurar su propio cóctel**, seleccionando **15 aperitivos entre más de 30 propuestas gastronómicas.**

Durante todo el cóctel se servirá **bebida ilimitada.**

ENTRANTE A ELEGIR

Crema de melón & pepino con su tartar y teja crujiente de jamón

Crema de boletus trufada, crujiente de ibérico y teja de pan

Crema suave de mariscos con tartar de gamba

Salmorejo con ventresca de bacalao

Ensalada de ventresca, tomate Raf, jamón, higos y aceite de albahaca

Ensalada de langostinos, brotes verdes, vinagreta tradicional y frutos rojos

Ensalada de pulpo con aguacate, mezclum y patata a la gallega **(+2 € por persona)**

Tartar de tomate con base de salmorejo, hoja de espinaca, ventresca y brotes tiernos

Risotto verde con perlas de yogur & mascarpone y crujiente de panceta

SORBETE A ELEGIR

Limón al cava

Limón y menta

Mojito

Mandarina

Naranja y mango

Yogur y frutas del bosque

CARNE A ELEGIR

Carrilleras ibéricas glaseadas con salsa de Oporto, parmentier de patata y boletus

Pluma ibérica con salsa de vermut, melocotón de Navaluenga y guarnición de patata gajo

Cochinillo asado tradicional **(+2 € por persona)**

Entrecot de Ternera de Ávila a la parrilla con patata gajo

Chuleta de Ternera del Valle Amblés a la parrilla con pimientos de Padrón y patata asada

Chuletón de Ternera de Ávila IGP a la parrilla con pimientos de Padrón y patata asada **(+5 € por persona)**

Solomillo de ternera con salsa de foie y pera confitada **(+2 € por persona)**

Solomillo de ternera con salsa trufada y boletus laminados **(+2 € por persona)**

POSTRE A ELEGIR

Tarta Gredos de hojaldre crujiente, crema pastelera y nata

Tarta de Queso Palacios de Goda con tierra de galleta y sirope de membrillo de Santa Teresa

Brownie con chocolate caliente y bola de helado de vainilla

Coulant de Chocolate Belga con lava de naranja

BODEGA

Agua mineral Aquabona

Cervezas con y sin alcohol

Refrescos

Vino Blanco Fresco Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Ribera del Duero D.O. 4 meses "Roble"

Copa de cava

Café o infusión

Licores de frutas

OPCIONES DE MEJORA DE BODEGA

Albariño D.O. Rías Baixas (+2 € por persona)

Restaurante El Lienzo

Frizzante Yllera 5.5 (+2,50 € por persona)

Las mejoras de bodega deberán contratarse para todos los adultos.

PRECIO: 85 € POR PERSONA · 10 % IVA INCLUIDO

Precio indicado para una contratación mínima de 80 menús de adulto.