



MENU 3

Precio: 107,50€

MENÚ Nº 3 · 107,50 € POR PERSONA

10 % IVA incluido

CÓCTEL DE BIENVENIDA · 10 APERITIVOS

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

Cada pareja podrá **configurar su propio cóctel**, seleccionando **10 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 **(+3 € 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

PESCADO A ELEGIR

Lomo de corvina con salsa Verdejo y patata panadera

Lomo de lubina con salsa ligera de selección de setas y espárragos verdes

Lubina sobre cama de risotto de chipirones

Merluza del Cantábrico con salsa de gambas y almejas

Lomitos de rodaballo con su pilpil y guarnición de verduritas

Rodaballo con bilbaína de piparras y patata al horno

Rape en medallones con velouté de marisco **(+3,50 € por persona)**

SORBETE A ELEGIR

Restaurante El Lienzo

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: 107,50 € POR PERSONA · 10 % IVA INCLUIDO

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