

Menú Gourmet

Precio: 90,00€

Cóctel

Estación de vermut casero y Martini preparado
Buffet de quesos 40/50 variedades y cata guiada
Mesa de panes caseros y aceites Premium
Bombón de foie con crujiente de almendras y chocolate negro y blanco
Gilda Vascas con aceite Premium
Cucharita de cebiche de langostinos con mango
Miguelito de Burgos con culis de tomate
Bombon de salmón ahumado relleno y huevas de trucha
Volován con micuit de piña caramelizada y mermelada de melocotón
Cucharita de pulpo sobre patata parmentier al pimentón

Entrante

Ensalada crujiente de bonito y tomate seco

Primer plato

Bacalao confitado con salsa de trufa y lágrima de puré de calabaza

Segundo plato

Solomillo de vaca a la plancha con patatas hasselback al romero

Postre

Tartita casera de requesón con tierra de galletas oreo
Cafés e infusiones

Bodega

Vino blanco
Vino tinto

Cerveza, refrescos y agua mineral