

Menú Fontaíña

Precio: 120,00€

Bienvenida en mesa: dados de queso curado marinados en aceite de hierbas y crujiente de olivada mediterránea.

Bocados de autor: pan bao de churrasco, salpicón de marisco con matices cítricos, sardina ahumada con pesto de pimiento de Padrón, croqueta cremosa de chipirón con mayonesa de ajo negro, langostino crujiente con salsa kimchi, zamburiña a la plancha... y más propuestas de temporada.

El principal: meloso de ternera al Mencía con puré de calabaza asada y curry.

Prepostre, selección de postres, café y licores.

La bodega: espumoso Brut Nature, blancos D.O. Monterrei, tinto D.O. Rioja y **3 horas de barra libre de marcas premium incluidas**.

Nuestro menú de partida, pensado para personalizarse contigo hasta el último detalle.