

Menú 135€

Precio: 135,00€

Cóctel de 1h con 8 aperitivos fríos + 8 aperitivos calientes + 4 corners.

Unas exquisitas cremas (a elegir en la degustación de menú)

Crema de espárragos con queso parmesano

Gazpacho de remolacha con lágrima de aceite de oliva virgen

Continuando con nuestros pescados

Mero en salsa de marisco con almeja y gambón, atadillo de trigueros sobre pimiento de piquillo.

Entre plato y plato

Sorbete de limón al cava aderezado con menta fresca.

Como broche de oro

Presa ibérica en reducción al pedro ximenez con patata panadera y verduritas.

Para terminar nuestro postre

Tarta árabe con azúcar glas, almendras y base de dulce de leche.

Bodegas cune

Blanco verdejo Cune

Tinto rioja crianza Cune o tinto ribera de duero roble Cune (a elegir en la degustación de menú).

Bebidas

Agua mineral, cerveza, refrescos, cava, sidra, café, pastas y licores.

Servicio de dj durante todo el evento 300€ + 21% iva