



## Menú 127€

Precio: 127,00€

### 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

Lomos de bacalao con salsa de ajos tostados con pimiento de piquillo y atadillo de trigueros.

### Entre plato y plato

Sorbete de limón al cava aderezado con menta fresca.

### Como broche de oro

Presas ibéricas en reducción al Pedro Ximénez con patata asada y verduritas.

### Para terminar nuestro postre

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

### Bodegas cune

Blanco verdejo

Tinto Rioja Crianza o Tinto Ribera de Duero Roble (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