Menú 159€

Precio: 159,00€

Cóctel: 1h y media, 8 aperitivos fríos + 8 aperitivos calientes + 8 Corners

Banquete: Una exquisita

Ensalada de brotes verdes, melón, foie de oca, jamón de pato y una vinagreta de frutos rojos.

Entre plato y plato

Sorbete de mojito.

Como broche de oro

Solomillo a la brasa acompañado de patata panadera con atadillo de espárragos trigueros con salsa a la pimienta y reducción de pedro ximénez.

Para terminar nuestro postre

Tarta árabe con azúcar glas 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

Disfrutar este menú en un banquete en el exterior, tiene un coste de 750€ + 21 iva.