



Menú 4

Precio: 75,90€

Cóctel de bienvenida

Focaccia de guacamole, sardina ahumada y brotes de soja
Marinera de regaña de cristal, ensaladilla de marisco y langostino
Chupito de crema de patata, huevo templado y txistorra
Mini rollito de quesadilla de gambas y guacamole

Estaciones temáticas

Jamón ibérico al corte (con palitos de pan, aceite ecológico y mini panecillos)
Mesa fresca (mini ensaladas, gazpachos, salmorejo y sopa de melón)
Mesa andaluza

Vinos, refrescos, vermouths y cervezas en cubos de zinc con hielo

Entradas centrales en mesa

Pannacota de trufa con mermelada de bacon y cebollita con tostas crujientes
Huevos de corral trufados con idiazábal y taquitos de jamón
Setas salteadas con mantequilla de hiervas, trufa y huevo poche
Mini alcachofitas fritas con ralladito de foie, caramelo y escamas de sal

Mariscada central (quisquilla, cigala y gamba roja) presentada en piña

Sorbete de limón al cava

Plato principal (a elegir)

Popieta de secreto ibérico, rellena de verduritas y tocino ibérico con salsa de vino tinto
Rape mediterráneo con suquet de langostinos y almejas

Postre

Timbal de tres chocolates, culis de maracuyá y helado de leche merengada

Corte de tarta y degustación al centro de la mesa con el café

Bebidas

Vino tinto y blanco (consultar opciones)

Cerveza, refrescos y minerales

Sidra y cava brut

Café o infusiones