



## Menú 2

Precio: 87,00€

### Snacks

Chips de verduras

\*\*\*

### Aperitivos fríos

Cornete de salmón relleno de queso fresco

Tostaditas de foie con manzana caramelizada

Jamón ibérico sobre pan de cristal con tomate

Teja de papadum, tataki de atún y aguacate con germinado de remolacha

\*\*\*

### Aperitivos calientes

Surtido de croquetas

Crujiente de patata y gamba

Mini burgers de ternera con salsa de foie

Pulpo, papada y mango

\*\*\*

### Estación

Fideuá y arroz de setas con butifarra

\*\*\*

### Bodega para aperitivo

Aguas, refrescos y Cervezas

Vermouth

Vino blanco y tinto

Cava Brut Nature

\*\*\*

## Entrantes

Hojaldre de langostinos, queso de cabra, cebolla caramelizada y salsa de marisco

\*\*\*

## Plato principal

Solomillo de ternera con trinxat de la Cerdaña y salsa de setas  
Corvina con risotto de arroz salvaje con trompetas y reducción de vino tinto

\*\*\*

## Postre

Sorbete de mandarina con granadina y frambuesa lyo  
Sorbete de limón al cava  
Tarta nupcial

\*\*\*

## Bodega

Vino Blanco Legaris Verdejo D.O Rueda  
Vino Tinto Viña Pomal D.O. Rioja Crianza  
Cava Brut Nature Prima Vides  
Aguas Minerales  
Refrescos y cervezas  
Cafés e Infusiones acompañados de delicias de crema y chocolate