



## Menú 3

Precio: 93,00€

### 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

Crema de marisco con ravioli de gambas y verduras dulces

\*\*\*

## Plato principal

Solomillo de ternera con setas salteadas y escalpa de foie

Rape con cremoso de romesco y crujiente de alga nori

\*\*\*

## 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