



Menú nº2

Precio: 182,00€

Aperitivo de bienvenida

Croqueta de jamón ibérico de bellota
Brocheta de gamba en tempura de lima
Cono de ensaladilla de langostinos
Merluza del cantábrico en tempura con piel de limón
Boca brioche de pitu caleya con mahonesa de curry
Taco mexicano de ibérico y su criolla
Torto de maíz con cebolla caramelizada y queso azul
Lomo de sardina con guiso marinero
Pitu-pekín
Bombón de foie con anguila ahumada y manzana

Menú principal

Entrante

Copita de ensalada de bonito del norte con tomate y cebolla escabechada

Primer plato

Ternera confitada con crema fina de pimientos, salteado de trigueros y cebolleta

Postre

Bombón de chocolate cremoso con fruta de la pasión y helado de plátano
Café de Colombia, licores y petit fours

Bodega

Vino blanco
Vino tinto
Cava
Agua

Castiello de Selorio

Cerveza
Refrescos

***El precio por comensal adulto es de 182€ + IVA.**