

Menú Ejemplo

Precio: 122,00€

Entrantes fríos

Filipos de foie gras
Crema de queso con anchoas y tomate picante
Chipio de gazpacho
Crujiente de bacalao en su brandada
Mejillones en escabeche de cítricos
Taco de salmón marinado con vinagreta de tomate
Tosta de steak tartar de vaca Tudanca

Entrantes calientes

Crema de hongos
Langostinos en témpura
Crujiente de rabo y mayonesa de chipotle
Croquetas caseras
Rabas de calamar sobre espuma de ali oli de su tinta

Estaciones en directo (servicio buffet)

Mesa de quesos de Cantabria
Mesa de Vermouths

Primero

Ensalada de bacalao, setas y pimientos en costra de patata con su pil pil

Segundo

Lomo de merluza con su jugo y cebolla perla encurtida
Rabo de vaca estofado al vino tinto con verduritas

Postre

Milhojas de chocolate