



## 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