



## Menú 2

Precio: 130,00€

**Aperitivo de bienvenida en los jardines con barra libre durante el servicio.**

Foie sedoso con uva al PX  
Rocas de parmesano y dulce de tomate  
Croqueta de jamón de la dehesa  
Mousse de mejillon y caviar  
Tartar de atun con emulsion de gochujang  
Crujiente de merluza con alioli de tinta  
Shot de Tequila y Fresa  
Bloody Mary  
Chicken Crunch Guacamole  
Salmorejo del sur con encanto ibérico

### Rincones gastronómicos

Jamón ibérico D.O. Guijuelo al corte, pan de cristal y tomate  
Arroces y fideuás (elegir entre dos) (arroz negro, fideuá de marisco, rissoto de boletus al parmesano o arroz a banda)

### Menú en el salón seleccionado

Sorpresa de huevo e ibérico en crema de foie y hongos  
Carrillera de ternera a baja temperatura con melodía de trufa  
Gran Ferrero Rocher con esfera de pistacho

### Bodega

Azzulo (D.O. Campo de Borja)  
Bole (D.O. Campo de Borja)

**Finalizamos con 3 horas de discomóvil y barra libre.**