



Menú de Gala nº 1

Precio: 67,00€

Aperitivo AZZ Peñafiel Las Claras

Platos individuales servidos en mesa

Entrante

Ensalada de pato en escabeche de frambuesas y escalivada de la escala

Plato principal para elegir

Bacalao al estilo del convento

Pluma ibérica con majao casero y gratén de patata

Postre

Tarta de gala a elegir

Bodega

Vino blanco verdejo D.O Rueda

Tinto roble D.O Ribera del Duero

Agua

Café

Licores

Precio por persona: 67 € IVA incluido.

AZZ Peñafiel Las Claras 4*

Suplementos:

Suplemento vino crianza: 5 € por menú

Suplemento sorbete (limón, frambuesa, mandarina: 5 € por menú

Botella de cava / espumoso: 24 € / botella

Descorche: 6 € / botella

Los menús de gala incluyen:

Aperitivo AZZ Peñafiel Las Claras servidos en mesa

Cucharita de bacalao ahumado con fresa

Mini blinis con cremoso de queso y anchoas

“Coca” fría con salmón noruego ali oli y mermelada de tomate

Tosta de manzana con rulo de cabra

Dúo de mini croquetas

Capricho de morcilla & piquillos

Langostino con crujiente oriental

Tarta de gala a elegir

Milhojas de crema y nata.

Tarta aniversaria

Bomba de yogur y arándanos

Ring de mango corona de castilla con mousse de piñón