



Menú de Gala nº2

Precio: 77,00€

Aperitivo AZZ Peñafiel Las Claras

Platos individuales servidos en mesa

Entrante

Ensalada de langostinos y salmón ahumado con hortalizas encurtidas

Plato principal para elegir

Merluza rellena de txangurro y crema de espárragos de tudela

Milhojas de buey al oporto con queso de cabra y dátiles

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: 77 € IVA incluido.

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:

AZZ Peñafiel Las Claras 4*

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