



Menú de Gala nº3

Precio: 85,00€

Aperitivo AZZ Peñafiel Las Claras

Platos individuales servidos en mesa

Entrante

Corvina al ajo pescador con berberechos de la ría de nova

Plato principal

Lingote de cochinillo en su jugo con helado de foie y manzana baby

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: 85 € 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