



Menú Banquete

Precio: 91,00€

Primer plato

- Gazpacho de fresón.

** (Crema de boletus en temporada de invierno noviembre/marzo)...

Pescado

- Merluza al estilo bermeo y su guarnición.

Sorbete mojito

Carne

- Lingote de cordero deshuesado a baja temperatura en su jugo, y su guarnición.

Para terminar

- Tarta tres chocolates y helado tropical.

- Café e infusiones.

Bodega

- Vino blanco cvne verdejo.

- Vino tinto d. O. Rioja.

- Cerveza, agua mineral, refrescos.

- Cava.