



Menú 3

Precio: 200,00€

8 aperitivos y cóctel

Entrante

Canelón de cigalas, con crema untuosa de sus corales

Primer plato

Merluza del Cantábrico sobre arroz meloso de almejas

Segundo plato

Secreto de Black Angus con mil hojas de patata y guiso de setas

Postre

Pionono de chocolate blanco, rey silo y helado de canela

Incluye panes artesanales, agua, cafés e infusiones

Bodega incluida