



## 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