



Menú 2025 exclusivo para fechas disponibles

Precio: 109,00€

Cóctel de recepción

Entrantes fríos

Ensaladilla de pulpo y emulsión de codium

Bombón de foie con pan de especias

Alistado con perlas de stracciatella, vinagreta de cherry, pera y albahac

Crujiente de trigo sarraceno con cremoso de ricota y pétalo de tomate confitado

Tartar de atún rojo con gazpacho de cherry

Blinis surtidos

Tabla de quesos nacionales

Brandada de bacalao

Gazpacho de frutos rojos con helado de queso

Ceviche de lubina y aguacate

Entrantes calientes

Brocheta de rape e ibérico con alza de mostaza

Brocheta de solomillo ibérico con salsa de miel y soja

Brocheta de pollo con marinada japonesa y sésamo

Pulpo a la brasa sobre puré de apio, nabo y chimichurri

Risotto de carrillada y setas de temporada

Croquetas de ibérico

Croqueta de merluza

Bocaditos de panceta coreana, salsa de jalapeños

Bebidas

Vino blanco Verdejo

Vino tinto Ribera del Duero

Cerveza, refresco y zumos

Menú

Entrante

Ensalada de alistado con tallarines de verduritas tiernas, vinagreta de mostaza natural y eneldo

Principal

Canelón de rabo de toro con puré de calabaza

Salsa verde, salsa de quesos, puré de calabaza

Postre

Texturas de chocolate con sopa de chocolate blanco

Bebidas

Vino blanco de Rueda

Vino tinto Ribera del Duero

Agua mineral

Café☐,

Cava Brut Nature y licores

Por tan solo 109€ (IVA no incluido).