



Menú 1 - Cóctel + Banquete

Precio: 169,50€

Aperitivos:

Mix de gildas
Vasito de crema de boletus con crujiente de jamón ibérico
Vasito de mousse de foie con manzana y kikos
Mini croqueta ibérica
Tosta de anchoa de Santoña, queso de cabra y pimiento caramelizado
Brocheta de solomillo de salmón ahumado, perla de mozzarella y aceite de eneldo
Cucharita de codorniz escabechada, panceta, nueces y picatostes
Crujiente de langostino macerado en lima con crema de soja
Pan bao relleno de rabo de toro y chutney de mango
Cazuelita de arroz con pitu

Menú:

Crema de nécoras con guiso de centollo
Taco confitado de buey a baja temperatura con crema fina de pimientos y cebollitas
Torrija brioche sobre mousse de arroz con leche y helado de cítricos
Incluye: bodega.

Barra libre de 4 horas.

Precio menú: 89,50€ por persona + IVA

Precio tarifa: 80,00€ por persona + IVA

Total: 169,50€ por persona + IVA