



Menú 2 - Cóctel + Banquete

Precio: 175,00€

Aperitivos:

Mix de gildas
Vasito crema de nécoras con su crujiente
Cucharita de tronco de bonito del norte, tomate de la tierra y aliño de miel y mostaza
Tataki de atún rojo con mayonesa de jengibre
Bocaditos de pixín con ali oli suave
Cazuelita de pulpo del pedreru con parmentier de patata y escama de pimentón
Tosta de setas y bacon gratinados con alioli suave
Mini tortos de cochinita pibil y cebolla morada
Mini cachopo relleno de cecina y queso de cabra

Córner:

Jamón ibérico de bellota con cortador

Menú:

Merluza del pincho con guiso de centollo
Solomillo de ternera asturiana con foie, parmentier de patata y pimiento confitado
Coulant de chocolate, crumble de oreo y helado de vainilla
Incluye: bodega
Barra libre de 4 horas.

Precio menú: 95,00€ por persona + IVA + 700,00€ + IVA (jamón)

Precio tarifa: 80,00€ por persona + IVA

Total: 175,00€ por persona + IVA + 700,00€ + IVA (jamón)