



Menú 3 - Cóctel + Banquete

Precio: 186,00€

Aperitivos:

Gazpacho de tomate y manzana verde
Cucharita de tartar de atún con salsa de alcaparras
Brocheta de solomillo de salmón ahumado, perla de mozzarella y aceite de eneldo
Zamburiña gratinada con cebolla confitada
Crujiente de langostino macerado en lima con crema de soja
Tosta de provolone, jamón de pato y tomate marinado
Cazuelina de fabada asturiana
Cazuelina de la abuela (parmentier de patata, picadillo de gochu asturcelta y huevo de codorniz)

Córner:

Mesa de gildas y encurtidos
Jamón ibérico de bellota con cortador

Menú:

Lubina con muselina de cava y trigueros
Paletilla lechal asada al estilo tradicional con patatinos y pimientos
Tarta "Tatín" templada con helado de leche merengada y mousse de toffee
Incluye: bodega.
Barra libre de 4 horas.

Precio menú: 106,00€ por persona + IVA + 700,00€ + IVA (jamón)

Precio tarifa: 80,00€ por persona + IVA

Total: 186,00€ por persona + IVA + 700,00€ + IVA (jamón)