



Menú 4 - Cóctel + Banquete

Precio: 197,00€

Aperitivos:

Vasito de bloody mery de fresa
Brocheta de solomillo de salmón ahumado con perla de mozzarella
fresca y aceite de eneldo
Tosta de anchoa de Santoña, queso de cabra y pimientos rojos
caramelizados
Cazuelita de salpicón de mariscos del Cantábrico
Crujiente de langostino macerado en lima con crema de soja
Mini croqueta ibérica
Pan bao relleno de rabo de toro y chutney de mango
Cazuelita de arroz con pitu

Menú:

Brotes tiernos con bogavante, aguacate, mango, tomate marinado
y aliño de miel y mostaz
Merluza del pincho con guiso de centollo
Taco confitado de buey a baja temperatura con crema fina de
pimientos y cebollitas
Torrija brioche sobre sopa de arroz con leche y helado de cítricos
Incluye: bodega.
Barra libre de 4 horas.

Precio menú: 117,00€ por persona + IVA

Precio tarifa: 80,00€ por persona + IVA

Total: 197,00€ por persona + IVA