



Menú 5 - Cóctel + Banquete

Precio: 203,50€

Aperitivos:

Vasito crema de nécoras
Tosta de guacamole casero y pollo especiado
Gyozas de la huerta
Brocheta de solomillo de salmón ahumado con perla de mozzarella fresca y aceite de eneldo
Cucharita de tartar de atún con salsa de alcaparras
Mini cachopo relleno de cecina y queso de cabra
Cazuelita de arroz con pitu

Córner:

Pulpeiro (elaboración de pulpo a la gallega)

Menú:

Ensalada de jamón de pato, mango y foie fresco con vinagreta de frutos secos
Lubina con muselina de cava y trigueros
Solomillo de ternera asturiana con foie, parmentier de patata y pimiento confitado
Semifrío de turrón con sorbete de mango y frutos rojos
Incluye: bodega.
Barra libre de 4 horas.

Precio menú: 123,50€ por persona + IVA

Precio tarifa: 80,00€ por persona + IVA

Total: 203,50€ por persona + IVA