



Menú 6 - Cóctel + Banquete

Precio: 209,50€

Aperitivos:

Gazpacho de tomate y manzana verde
Cucharita de tartar de atún con salsa de alcaparras
Zamburiña gratinada con cebolla confitada
Crujiente de langostino macerado en lima con crema de soja
Cazuelita de fabada asturiana
Cazuelita de la abuela (parmentier de patata, picadillo de gochu astucelta y huevo de codorniz)

Córner:

Jamón ibérico de bellota con cortador
Mesa de vermut premium Picofino y conservas

Menú:

Tartar de centollo, pulpo, gambón y buey de mar
Bacalao con gratinado de pimientos del piquillo y espárragos verdes
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: 129,50€ por persona + IVA + 700,00€ + IVA (jamón)

Precio tarifa: 80,00€ por persona + IVA

Total: 209,50€ por persona + IVA + 700,00€ + IVA (jamón)