



Ejemplo de menú

Precio: 160,00€

Cóctel de bienvenida

Torrezno de lomo de orza con jalea de balsámico y setas liofilizadas
Brocheta de langostino al ajillo
Migas ruleras
Minicroquetas caseras de ibérico
Crema de queso manchego texturizado con dulces de tomates
Pañuelos crujientes de morcilla
Caramelos de ibérico
Teriyaki manchego de pollo de corral
Blini de mini hamburguesa de sepia con espuma de agua de tomate raff
Patatas rellenas de queso fresco y huevo de trucha

Primer plato

Bogavante con tartar de aguacate

Segundo plato

Solomillo ibérico braseado en su juego rustido, uvas estofadas de finca Los Aljibes y queso de cabra

Postre

Milhojas de mascarpone con helado de violeta y algodón de azúcar