



## Menú de 3 Platos

Precio: 85,00€

Coctél de recepción + 3 platos (1 entrante + 1 plato principal + 1 postre)

Precio: 85€ (precio con IVA incluido 93,50€)\*

### Entrantes

Crema de calabacín con caviar de erizo  
Salmorejo cordobés con crujiente de jabugo  
Ensalada de ventresca con pimientos rojos asados  
Ensalada de salmón marinado al eneldo  
Crepes rellenos de changurro con salsa de carabineros

### Plato Principal

Merluza rellena de vieiras con salsa menier, acompañado de tomatito parrilla y patata hervida  
Corvina a la manteca negra con alcaparras, aceitunas negras y anchoas, acompañado de patatas  
hervidas y pimientos asados.  
Chuleta de ternera al trocadero  
Solomillo a la broche con salsa de jengibre rota y reducción de vino tinto y acompañado de  
verduras avellanas  
Picantón relleno de foie con salsa de jengibre acompañado de patatas rissoladas, brécol y  
zanahorias parisien

### Postres

Pastel de cinco texturas de chocolate con frescura de manzana verde  
Lingote de chocolate y avellanas con frescura de frambuesa cremosa  
Arabic de Mango con helado de piñones

\*

# Complejo Cervantes

---

Importe sujeto exclusivamente a las opciones de platos presentados para este menú. Consultar coste adicional al escoger cualquier otra combinación