



## Menú 5

Precio: 85,00€

### Aperitivo de Bienvenida

El Aperitivo irá acompañado de una selección de vinos blancos, rosados y tintos de nuestra bodega, cervezas, refrescos y vermouths

Buffet Degustación de Quesucos de Cantabria acompañado de Surtido de Panes artesanos

Bocartes del Cantábrico marinados con pisto de verduras

Cremita de hongos

Cocochas de bacalao al vino blanco

Rabas fritas en harina de trigo con alioli

Croquetas caseras de ibéricos

Gambas envueltas en Crujiente de Patata

\*\*\*

### Entrante

Crujiente de langostinos y albahaca al limón sobre arroz con chipirones en su tinta

\*\*\*

### Primer plato

Taco de rape sobre crema de patata violeta en salsa barquereña

\*\*\*

Sorbete al gusto

\*\*\*

### Segundo plato

Cochinillo asado a baja temperatura con su jugo caramelizado sobre cous cous y patata

\*\*\*

## Postre

Saquito de chocolate con leche relleno de mousse de chocolate con crema helada

\*\*\*

## Bodega

Vino Tinto Viña Salceda (D.O.Rioja)

Vino Blanco Diez Siglos Verdejo (D.O.Rueda)

Vino Rosado Gran Feudo (D.O. Navarra)

Copa de Cava Mont Ferrant Brut

Café y Copa de Licor