



## Menú 1

Precio: 52,80€

### Aperitivos

Chupito de crema de tomate a la albahaca y mejillón  
Queso viejo en taquitos con membrillo  
Tataki de atún y berenjena ahumada  
Bengala de langostinos mayonesa wasabi  
Mini tosta de gulas y jamón  
Cartuchito de pescaito frito  
Croquetas caseras de jamón ibérico  
Lomitos de sardina y mermelada de tomate  
Caramelitos crujientes de morcilla  
Manzanilla, cervezas, Rioja y refrescos

### Entrante

Crema de salmorejo con huevo, virutas de jamón serrano  
Daditos de melón y aceite de oliva

### Primero

Salmón en milhojas al sabayón del oloroso  
Langostinos, pasas, espinacas y setas

### Plato principal

Meloso de ternera con crema de hongos boletus  
Turrón de patatas y espárrago frito

### Postre

Mousse de queso fresco y mermelada de frambuesa  
Sobre galleta crujiente  
Café

Bodega

Viña Heredad Blanco, D.O. Penedés  
Solar ViejoCrianza Tinto, D.O. Rioja  
Cava Aria BrutNature  
Aguas minerales