



Menú 6.1.

Precio: 113,00€

Aperitivo

Mini croqueta de parmesano
Vasito de atún con vinagreta de soja
Brioche de foie fresco y calabaza
Langostino y yuzu en tempura
Cucharita de habitas y chipirones
Cazuelita de cocohas de merluza a la madrileña
Vasito de cigala y salsa de rúcula
Bombón de queso de cabra, guisantes y wasabi
Hojaldre de roquefort y orejones
Brocheta de gamba y calabacín
Barra de bebidas servida en terraza/porche

Primero

Bogavante con queso fresco de almendras al aroma de miel y aceite de oliva

Segundo

Paletilla de cabritillo deshuesada con jugo de mistela y tomillo blanco

Entretiempo

Postre

Crema de cerezas y frambuesas con helado de bergamota y cabello de ángel

Tarta Nupcial

Cafés y licores

Bodega

Agua Mineral Benassal
Enate Chardonnay 234 D.O. Somontano

Protos crianza D.O. Ribera del Duero
Gramona Imperial