Menú 1A y 1B

Precio: 124,00€

Menú 1A y 1B

Aperitivo de bienvenida

Canapés fríos

Bombón de foie sabor pistacho y natural sobre tosta de arándanos con su confitura
Bizcocho de calabaza con crema Idiazábal y polvo de nueces
Tosta de ventresca con mantequilla de cebolla de Zalla
Brocheta de melón con jamón

Canapés calientes

Pantxineta de boletus
Croqueta de setas + gamba
Piquillo relleno de txangurro
Brocheta de solomillo Label
Brocheta de mollejitas a la provenzal
Cucharita de risotto finas hierbas al aroma de trufa

Bebidas

Vino tinto
Vino blanco
Txakoli
Vino rosado
Refrescos
Cervezas
Vermouth
Cava

Menú 1A

Entrante

Ensalada de jamón de pato con medallones de foie Mi-Cuit y vinagreta de frambuesa

Principal

Merluza del norte de vieiras y bechamel de verduras sobre crema de erizos del mar

Menú 1B

Entrante

Crema de marisco con gambones + virutas de txangurro

Principal

Taco de solomillo con lágrima de Idiazábal y manzana braseada con ciruela

Postre (para ambos menús)

Tarta Chaplin de chocolate negro con coulis de frambuesa y helado de frutos rojos
Café o infusiones con mignardises

Bodega

Vino tinto Magnum Rioja Montecillo
Vino rosado Gran Feudo de Chivite
Vino Blanco Protos Verdejo 100%
Cava Brut Nature Oriol Rossell

Precio comensal aperitivo + menú: **124,00 € + 10% IVA.**