



## Menú sin lactosa

### Paradas gastronómicas

Jamón de Teruel al corte.

Surtido de embutidos.

Fideuá de pescados y mariscos.

### Aperitivos fríos

Sardina de cubo con albahaca en pan de ajo negro.

Perdiz escabechada.

Tartar de pimientos asados y tomate rosa.

Tostones de plátano con guacamole.

### Aperitivos calientes

Croqueta de boletus.

Corqueta de brócoli.

Crujientes de morcilla con reducción de Patxarán.

### Cocina en vivo

Pulpo con crema de patata y aceite de pimentón.

### Otros aperitivos

Gazpacho.

Vieira con ciruela, pimiento, bacón y vinagreta de cebollino.

Langostino albarado con Bloody Mary.

Foie a la plancha en pan de pasas.

### Postres

Bomba de chocolate y frambuesa.

Los platos principales se adaptarán a los platos elegidos para el menú.