



## Menú 2

Precio: 69,00€

### Menú 2

#### Aperitivo de bienvenida

#### Selección de cucharitas variadas

Pulpo

Escabeches

Surimi

Bombón de foie

Rollito de salmon con queso de cabra

#### Caprichos calientes

Croquetas caseras variadas

Gambas en tempura

Delicias de cecina y membrillo con cobertura de almendra

Twister de foie y avellana

Palitos vegetales

Copa de cava, refrescos, cervezas, vinos

### Menú

#### Entrante

Ensalada templada de vegetales con pulpo, gambas, jamón de pato tacos de foie y frutas rojas

#### Primero

Bacalao con almejas y muselina de puerro

#### Segundo

Corderito lechal asado en horno de leña servido en cuartos con patatas panadera

#### Postre

Tarta nupcial ponche de segovia con helado de stracciatella sobre tulipa  
Café e infusiones y tejas de almendra y chocolates

## **Bodega**

Agua mineral

Vino Blanco Erre D.O. Rueda Verdejo

Vino Tinto Carraminbre D.O. Ribera del Duero

Cava Idilicum Brut

Anís, Brandy, Whisky DYC, Aguardientes y Licores de frutas