



Menú Villa

Precio: 94,00€

Cóctel (el servicio *extra no está incluido en el precio de este menú).

Jamón Ibérico de bellota al corte (servicio *extra).

Selección de embutidos de la tierra.

Mesa especial de quesos (servicio *extra).

Showcooking de pulpo a la gallega (servicio* extra).

Mesa especial de arroces (a la marinera, de la huerta, del señorito).

Selección de panes.

Mini ensalada de zorongollos.

Macarons de Idiazábal y de foie.

Vasitos de crema de temporada.

Muslitos de codorniz en escabeche de romero.

Mejillones picantones al Pimentón de la Vera.

Migas de la abuela Fidela con huevo de codorniz.

Patatas revolconas con su pancetita y pimientos.

Cucuruchos de chocos fritos y ali - oli.

Gyozas de pato y salsa housing.

Pan bao de langostinos y curry.

Torreznos fritos de Soria.

Croquetitas variadas.

Los rincones para refrescarte

Bodegón de cervezas.

Limonadas.

Rincón del Vino.

Refrescos.

Agua.

Brindis de bienvenida

Sentaditos

Del mar

Rodaballo asado sobre cama de verduras de primavera, con su gambón y salsa romesco.

De la tierra

Pluma Ibérica de bellota maridada en kimchi, a la parrilla con papaya acompañada de ceviche de verduras.

Prepostre

Frappé de mandarina y vermut.

Momento dulce

Mousse de frutos rojos con cremoso de chocolate blanco y sus frutitas.

Bodega

Cava Romale - Uva 60%macabeo, 40%perellada· Bodegas Romale.

Blanco Nadir - Uva cayetana· Bodega Pago de las Encomiendas.

Tinto Gatas de Habla - Uva Syrah y tempranillo· Bodegas Habla.

(Vinos de la Tierra de Extremadura).