Menú 3

Aperitivos del cóctel

Jamón ibérico bellota “Ibesa”
Piruletas de queso de cabra con pistachos
Salpicón de pulpo
Ensaladilla rosa de gambas
Porra de fresones con chocolate “en temporada”
Buchoncitos de rosada
Croquetas de pringá
Canutillos de morcilla con manzana
Langostinos rebozados
Arroz negro con sepia
Chistorra en hojaldre
Mini taco relleno de costilla

Entrantes (a elegir)

Crema de puerros, costras de parmesano y láminas de bacalao
Pulpo al carbón, mahonesa de pimentón y papas cocidas

Primer plato (a elegir)

Filetitos de presa ibérica, aceite de romero, con patatas panaderas
Lubina de crianza, salsa de gambas y migas de mariscos

Postre

Tarta de queso fresco y crema de maracuyá

Bodega

Blanco D.O. Rueda o Somontano
Tinto Crianza D.O. Rioja o Ribera del Duero
Zumos, cervezas, refrescos, agua mineral
Cava