



## Menú 4

### Aperitivos del cóctel

- Jamón ibérico bellota "Ibesa"
- Daditos de queso curado "Payoyo"
- Taco de pulpo con patata
- Ensaladilla rosa de gambas
- Porra de fresones con chocolate "en temporada"
- Adobo de mero
- Croquetas de salmón y gambas
- Lanza de cordero a la moruna
- Tortillitas de camarones
- Arroz negro con sepia
- Nems de rabo de toro
- Mini taco relleno de costilla

### Entrantes (a elegir)

- Cesta de mariscos; gamba blanca, langostino de Huelva y cigalas
- Tataki de atún Rojo, salsa de soja y sésamo

### Primer plato (a elegir)

- Confit de pato, salsa de arandanos y peras al vino
- Solomillo de ibérico, jugo de pimienta negra y salteado de ceps

### Postre

- Biscuit de mantecado, pasas al ron y salsa de toffee

### Bodega

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

