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