



Menú 5

Aperitivos del cóctel

Jamón ibérico bellota “Ibesa”
Daditos de queso curado “Payoyo”
Ceviche de concha fina
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)

Corazones de alcachofas en tempura y tiras de foie de oca
Hurta a la romana con gel de vino fino “Tio Pepe”

Primer plato (a elegir)

Brick de rabo de toro al “Albero”, patatas fritas con pimientos del Padrón
Lomo de ternera “Extremeña”, patatas fritas con pimientos del Padrón

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

