



Menú 6

Aperitivos del cóctel

Jamón ibérico bellota
Daditos de queso curado "Payoyo"
Milhojas de foie, membrillo y queso
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
Buñuelos de marisco
Arroz negro con sepia
Nems de rabo de toro
Mini taco relleno de costilla
Mini empanadillas de sobrasada

Entrante

Bogavante con zumo de lima y jengibre, bouquet de hojas

Primer plato

Solomillo de buey, costra de foie fresco y reducción de Pedro Ximenez

Segundo plato

Chivo lechal cocinado a baja temperatura en aceite de ajos, y cuscús

Postre en dos tiempos

Cilindro de requesón con melocotón
Bizcocho de naranja con crema inglesa

Recena

Soto de la Reina

Molletitos surtidos y caldo de puchero

Bodega

Blanco D.O. Rueda o Somontano

Tinto Reserva D.O. Rioja o Ribera del Duero

Zumos, cervezas, refrescos, agua mineral

Cava