



## Nº 3 Cantábrico

Precio: 160,00€

### Entrante

Meta de kataifi con rape, gambas y langostinos, mar de plancton, perlas de oliva y micro ensalada

### Primer plato

Supremas de lenguado al champagne con hongos

### Segundo plato

Cordero lechal asado a baja temperatura con patatas panadera

### Postre

Torrija caramelizada con helado de café capuccino

Tarta nupcial

### Bebidas

Vino tinto: Señorío de Jaizkibel, Rva. 2014 D.O. Rioja

Vino rosado: David Moreno, D.O. Rioja

Vino blanco: D.O. Rueda Verdejo

Cava: Juve & Camps Essential, Brut Xarello

Agua, refrescos, cervezas, etc.

Café moka