

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