



Menú 4

Precio: 85,80€

Cóctel

Mesa temática quesos afinados en casa

Show cooking mini brochetas: tataki de atún + cebolleta encurtida, pollo + piña

Chupitos: Solomillo ibérico y cebolleta en corteza de pistacho, langostino frito con filamentos de arroz, pomada de zanahorias y salvia

Mini tostas: arenque con salmorejo y picada de oliva negra, lomo de orza, pimiento asado y ali oli de miel, corte de foie y emulsión de chalota caramelizada

Cajas de puros: cigarritos de morcilla y pera asada, cigarritos de cangrejo real

Entrantes

Jamón ibérico y queso manchego

Tabla de patés con panes surtidos

Tartar de salmón y aguacate con aromático de módena y brotes frescos

Pata de pulpo a la brasa con parmentier de rustico y aceite de pimentón

Milhojas de secreto ibérico, cremoso manchego y brotes

Primer plato

Lomo de lubina con juliana trufada

Sorbete

Gin lemon

Segundo plato

Pluma ibérica al café París

Hotel-Restaurante Emilio

Postre

Canelón de piña, coco y Malibú

Tarta

3 chocolates

Bodega

Agua, refrescos, cerveza Mahou

(Opción 2): Vino blanco: Bicos Albariño D.O. Rías Baixas

(Posible cambio) Vino tinto: Pino Doncel 5 meses D.O. Jumilla

Café e infusiones

Sidra El Gaitero

Cava