



## Menú 1

Precio: 54,30€

Recibimiento:

Jamón de recebo al corte  
Show cooking "campero"  
Huevos de codorniz + chips + jamón + pisto  
Miniaturas del chef  
Chips de berenjena con caramelo de miel de caña  
Delicias de sobrasada  
Cucharas  
Tomate cherry con bonito aliñado  
Blinis de salmón con crema de caviar y cebollino fresco  
Blinis de foie con reducción P.X

Entrantes:

Gamba y langostino hervido  
Gambón plancha  
Mousse de foie con membrillo y reducción de frambuesas  
Carpaccio de salmón y bacalao en base de tomate raff  
Taco de atún marinado, pisto manchego y sésamo (IND)

Sorbete de manzana verde

Plato único:

Solomillo ibérico hojaldrado con strudel de manzana e hilos de vino tinto

Tarta:

3 chocolates y helado de frambuesa

Bodega:

# Hotel- Restaurante Emilio

---

Agua, cerveza, refrescos, vino blanco, rosado y tinto, sidra, cava, café e infusiones