Menú Tabarca

Precio: 91,00€

Cóctel de bienvenida

Mini coca de aceite con pericana de maíz con guacamole y salmón marinado.
Vasito de gazpacho de fresón y frambuesa.
Bolum de foie y gelatina de vino tinto.
Carpaccio de buey con aliño de albahaca y grana padano.
Mini rollito de pato y sweet chili.
Croqueta de jamón ibérico y croquetas de cabrales.
Mini pincho de migas de pastor.
Borcheta de rape y salmón al curry.
Mini bomba de morcilla y piñones.

Primer plato

Canelón de brandada de bacalao y salsa dulce de piquillos

Sorbete

Sorbete de melón y hierbabuena

Plato principal

Carrilleras de ternera al Fondillón con mini gratén de patata y su bouquet de judías finas con bacon.

Postre

Ferrero Rocher con helado de vainilla bourbon.

Bodega

Agua mineral, cervezas, refrescos
Vino blanco Palazuelo D.O. Rueda
Vino tinto Cune D.O. Rioja crianza
Cava Freixenet Blanc de Blancs Brut Nature

Café e infusiones