



Menú San Juan

Precio: 99,00€

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

Milhoja de foie, queso de cabra y mango con manzana caramelizada y micromezclum floral.

Sorbete

Sorbete de mojito.

Plato principal

Pluma ibérica con salsa de soja y miel con patata laminada y brocheta de verduras de temporada.

Postre

Choco esfera con corazón de espéculos y helado de yogur cristalberry.

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