



Menú Catering

Precio: 128,50€

Cóctel de bienvenida

Cortador de jamón de bodega con pan de cristal y tomate
Bombones de foie garrapiñados al Pedro Ximénez
Brandada de bacalao con pesto rojo y albahaca
Salmorejo con micro mézclum y polvo de jamón
Crujiente de boletus edulis
Muslito de codorniz escabechada a la naranja
Isla de quesos del Pirineo con confituras artesanas y surtido de panes: Benasqués, Flor de Aspe,
Sierra de Sevil y Moho azul
Parrilla de marisco en directo: zamburiñas, sepia y gambones

Primer plato a elegir

Ensalada de langostinos, micuit de pato y manzana confitada con su vinagreta de fresas
Dorada en turbante rellena de gambas y chipirones con vinagreta de frutos secos

Segundo plato a elegir

Chuleta de ternera de Ávila marinada en soja a la brasa con patatas arrugadas y mantequilla de trufa
Ternasco del Alto Aragón asado al estilo "El Cobertizo" con patatas a lo pobre

Postre a elegir

Bodega

Vino tinto Viñas del Vero roble D.O. Somontano
Vino blanco Chardonnay Viñas del Vero D.O. Somontano
Cava Reyes de Aragón "El Casto" brut reserva
Cafés e infusiones
Licores
Barra libre primeras marcas