# Menú 3

Precio: 155,00€

**Menú 3**

**Aperitivo**

Air baguette con anchoa y salmorejo cremoso
Gazpacho de fresas al aceite de albahaca
Brioche de ensaladilla de gambas con piparra y germinados
Cucharita de tartar de salmón con aguacate, mango, soja y sésamo
Cornetos de Babaganush, ventresca de atún en aceite y tomate semiseco
Dado de foie Micuit con gel de lichis y pan de especies
Gyozas de rabo toro con salsa Hoisin y cebollino
Mini bikinis planchados de mozzarella, jamón y mantequilla trufada
Zamburiña al horno con curry verde y micro brotes tiernos
Croquetas cremosas de cecina de León
Brocheta de lagarto ibérico con pulpo y aceite de kimchi
Las Bravas crujientes 2.0 con dos salsas
Langostinos empanados con mayonesa de lima&limón

**Buffets**

Fondue de Camembert con miel de trufa Grisines, y tostas crujientes
La arrocería: Arroz del señoret, negro, risotto de ceps, de verduras de temporada o fideuà (Elige 2 variedades)

**Principal**

Ternasco de Aragón al horno con patatas al mortero trufadas y espárragos trigueros

**Prepostre**

Sopita de guayaba con yogur griego de moras

**Postre**

# El Jardí de les Palmeres

A elegir entre nuestro surtido

**Bodega**

Vino Blanco de Rueda “Bitácora” Verdejo
Vino tinto de D.O. Rioja “Heredad Don Tomás” Crianza
Cava Brut Nature Reserva Escofet 17
Aguas Minerales
Cafés

Precio por persona: 155€ (IVA incluido).