



Menú 1

Cóctel de bienvenida

Estación de quesos e ibéricos con pan con tomate y picos

10 referencias a elegir: 1 chupito, 4 referencias frías, 3 referencias calientes y 2 referencias gourmet*

Entrante (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

Principal (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus, salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4€)

Postre

Tarta milhojas de crema con frutas del bosque

Sopa de chocolate blanco

Lingote de chocolate

Lingote de mousse de coco, mango y maracuyá

Kinder bueno en texturas

Cuarteto de minipostres

Bodega y bebidas

Barra libre con recena