



## Menú número 02

Precio: 128,00€

### Cóctel de bienvenida

Tabla de jamón ibérico con picos camperos  
Ferrero de Idiazábal con pepita de foie  
Turrón de foie con espuma de yogur y granillo de almendra  
Mini taco de carrillera de cerdo con cebolla encurtida  
Blinis de salmón con cremoso de queso y caviaroli  
Delicia de chipirón  
Gilda tradicional con anchoa del Cantábrico  
Piruleta de langostino crujiente con salsa de mango  
Risotto de boletus trufado con crujiente de jamón

\*\*\*

### En mesa

Ensalada de vieiras y langostinos con vinagreta de tomate  
Rape a la americana con almejas  
Sorbete de mandarina  
Cochinillo en dos cocciones con patatas panadera

\*\*\*

### Postre

La tarta clásica de queso con arándanos y base de bizcocho

\*\*\*

### Incluye

Bollo artesano de pan individual  
Café y licores