



Menú Premium

Cóctel de bienvenida

Elaborar un cóctel personalizado con 5 aperitivos fríos y 5 calientes de nuestra selección

Comenzamos con...

Ravioli de langostinos, puerro y setas, con velouté de marisco, coco y curry rojo
Aguacate de Málaga a la brasa, sobre crema de maíz frío, pesto de rúcula, pipirrana, aceite de
cilantro y queso cabra
Tartar de atún rojo con gazpacho verde, jalapeños y edamames

De plato principal

Pargo a la plancha acompañado con crema de azafrán y verduras de temporada al carbón
Pluma ibérica a la brasa con emulsión de "Tío Pepe" acompañada de patatas baby
Magret de pato con jugo de cerezas negras al vino de Ronda,
boniato y verduritas
Solomillo de vaca vieja con salsa Bearnesa, puré de calabaza asada y
pimientos del piquillo confitados

Nos preparamos para el postre

Sorbete de Mimosa de Frambuesa
Sorbete de Piña Colada

Postre

Mousse de chocolate blanco con corazón de mango y fruta de la pasión
Esfera de Gianduja con interior crujiente y chocolate

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco "Legaris Verdejo" D.O. Rueda

Vino tinto "Legaris Roble" D.O. Ribera del Duero

Cava "Codorníu Cuvée Original" D.O. Cava

Estación de cafés e infusiones