



## Menú 2

Precio: 76,00€

### Selección de aperitivos

Tortas de tataqui de atún rojo y caramelo de soja  
Brioche dulce con bombón de foie al Pedro Ximénez  
Bruscheta de anchoa del cantábrico con cebolla caramelizada  
Langostinos de sanlúcar envueltos en pasta griega  
Cucharilla de pulpo asado sobre puré de patatas al pimentón  
Migas serranas con atún y pasas  
Mini ensalada de queso payoyo con frutos secos  
Risotto de frutos del mar y bacalao ahumado con algas marinas  
Banderillas de calamar frito de potera

### Menú

#### Entrantes

Lechugas vivas con gambones, quinoa y vinagreta de anacardos y goji

#### Plato principal

Rizo de lubina confitada  
Magret de pato a la parrilla

#### Postre

Torrija de licor de almendra sobre crema de arroz con leche

#### Bodega

Cervezas  
Finos  
Olorosos  
Refrescos  
Vino Blanco DO Rueda

Vino Tinto DO Rioja

Cava

Café