



Menú Promoción 2018/2019

Precio: 99,00€

Aperitivo

Croquetas caseras variadas
Conos rellenos de queso, pasas y nueces
Bombones de foie con crujiente de almendra caramelizada
Sorbete de mojito
Delicia de chipirón con alioli
Pulpo sobre cremoso de patata con pimentón y oliva
Atún rojo con reducción de soja y miel
Tronquito de queso Tresviso caramelizado
Puesto de quesos

Entrante

Ensalada de pulpo y langostinos con pasta negra y alioli de frutas

Primer plato y sorbete

Merluza asada sobre cuna de verduritas
Sorbete de cítricos

Segundo plato

Tronco de solomillo a la plancha con pastel de patata

Postre

Tarta nupcial con helado

Bodega

Blanco Albariño
Tinto Rioja Crianza

Cava Freixent Brut Nature "Vintage"

Café e Infusiones

Licores