



Temporada baja: cóctel + menú

Precio: 135,00€

Cóctel en recepción

Ensaladilla de centolla
Foie mi-cuit y mango sobre pan de especias
Blinis de salmón con caviar de aceitunas
Piruletas de Idiazábal
Cornete crujiente de verduritas chips
Croquetitas de jamón de bellota
Arroz meloso con boletus
Crujientes de sobrasada y miel
Buñuelitos de gambas y bacalao
Pincho de pulpo con espuma de patata revolcona
Langostinos kataifi, mahonesa de curry

Entrante

Salpicón de merluza y marisco, cremoso de aguacate, caramelo de tomate

Sorbete

Sorbete de mango y coco

Plato principal

Ternera confitada en Cabernet Sauvignon, sobre una base de parmentier de especias, nameko en tempura y flores

Postres

Coulant de chocolate caliente, biscuit de vainilla