



## Temporada baja:cóctel + menú + dos horas de barra libre + candy bar

Precio: 100,00€

### 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, biscoit de vainilla