



Art Gourmet

Primeros

Carabinero nacional al vapor braseado en aceite de carbón sobre escalibada de verduras, sopa de su coral y polvo de camarón

Lubina salvaje sobre risotto marino, crema de citrons, ostras de girardeau y miniverduras al vapor

Sorbete de Champagne G.H. Mumm Rosé y Cassis Cote d'azur

Plato principal

Solomillo de buey raza rubia gallega con salsa de trufa de temporada y fina patata confitada al aroma de encina

Postre

Paradise fino chocolate con especias oriente y cinnamon horneado al momento a 180 grados by Paco Torreblanca

Bodega

Vino blanco Aura Parcela Avutarda Edición Limitada 2. 500 D.O. Rueda

Vino tinto Azpilicueta Reserva 2007 D.O. Rioja

Champagne G.H. Mumm rosé D.O. Reims, France

Aguas minerales

Café de Colombia 100% arábica

Licores

Mignardises Exclusivas by Paco Torreblanca