



Menú I

Precio: 93,00€

Cóctel de bienvenida (30 min)

Lascas de jamón ibérico sobre pan de cristal, tomate y aceite de oliva

Mini foccacia de pastrami, parmesano, rucula y aceite de trufa

Pincho de pollo sweet & chili con salsa kebab

Nuestras croquetas caseras

Mini pan chino con sobrasada y queso de Maó

Albóndigas de ternera lacadas con teriyaki

Molletes de ibérico con queso ahumado

Bodega (vino blanco, vino tinto, cerveza y refrescos)

Entrante (a elegir)

Gazpacho de fresas con salpicón de langostinos y berberechos

Crema de castañas y hongos al aroma de trufa

Primero

Lomo de merluza al horno, salteado de setas, chipirones y jamón con salsa romesco

Sorbete

Sorbete de frambuesa y violeta al cava

Segundo

Solomillo ibérico con ragout de tubérculos y cremoso de chirivía

Postre

Carrot-cake con crema de vainilla y helado de leche de coco

Bodega

Vega Real D.O. Rueda

Beronia (D.O. Ca. Rioja) o Vega Real (D.O. Ribera)
Jaume Serra D.O. Cava

93€ por persona.

A partir de 60 comensales incluye:

Tercera hora de barra libre y decoración con silla especial

Por tan solo 6€ por persona. Incluimos 5 piezas en el cóctel de bienvenida:

Tabla de quesos nacionales con picos

Sartencita de migas con sus arreglos

Cucurucho de pescaíto frito

Banderillas crujientes de chipirón y bacon

Pincho de ternera angus con adobo oriental

Promoción especial. No acumulable a otras ofertas.