



Menú 2

Precio: 119,00€

Cóctel de bienvenida

Blini relleno de guacamole, perdiz y cebolla morada
Dado de atún marinado en soja en costra de sésamo
Ajo blanco con cecina de ciervo
Empanadilla cocida de langostino, salsa de soja y miel
Bocado de ibérico asado y deshilachado con salsa barbacoa
Brocheta de pintada confitada y salsa agri dulce

Entrante

Ensalada de brotes tiernos, salmón ahumado y perlas de queso. Aderezado con nueces

Sorbete

Sorbete de mojito

Principal

Jarrete de cabrito guisado al ajo cabañil y patatas asadas

Pre-postre

Tatín de manzana, nube de queso curado de oveja y teja de almendra

Postre

Pastel de crema y frutillas de temporada con crema helada de galleta

Bodega

Agua mineral, cerveza y refrescos
Vino blanco y tinto
Cava
Café o infusión