



Menú Classic

Precio: 102,50€

Aperitivo en mesa

Chapatita de bonito, piquillo y oliva rallada con modena
Virutas de jamón ibérico
Tiras de pan horneadas con tartar de tomate
Piruleta de huevo de codorniz con pimiento rojo y anchoa del cantábrico
Chupito de queso crema, salmón y mermelada de frutos
del bosque con semilla de amapola
Esqueixada de bacalao con olivada
Tosta foie con perla de frutos del bosque y manzana
Brocheta de mozzarella buffala, tomate asecatado y aceite de hierbas
Anilla de calamar a la andaluza
Croqueta de jamón ibérico
Langostino con hilo de patata bañado en salsa romesco
Degustación de fideua marinera estilo Palamós con "allioli" suave o Rissoto

Primeros, a escoger entre:

Carpaccio de piña, langostinos y bouquet de lechugas con crema de mango
Filetes de lenguado rellenos de gambas con salsa de almendras
"Vol au vent" de langostinos con boletus y jamón
Mil hojas de gelé de tomate, mozzarella búfala y pesto genovés
Ensalada de foie y jamón de pato con vinagreta de naranja (supl. 1,95€)

Segundos, a escoger entre:

Confit de pato con peras y frutos del bosque
Lomo de salmón al estragón
Supremas de lubina con reducción de soja y miel
Solomillo ibérico, salsa Borgoña y pastel de patata
Meloso de ternera con pastel de patata al parmesano
Carrillera ibérica confitada, salsa Merlot y cebollita perla

Solomillo de ternera gallega con patata parís (supl. 3,50€)

Espalda de cabrito lechal horneada con patata
panadera horneada al jamón (supl. 4,50€)

Tarta nupcial