



MENÚ N° 2

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Aperitivos fríos (a elegir 5 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 5 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

*Tartar de tomate, aguacate, langostinos y salmón marinado con salsa de
aceituna negra*

*Ensalada de foie y queso de cabra con manzana caramelizada y vinagreta
de frambuesa*

Tatín de manzana y foie

Raviolí de hongos con su jugo y jamón ibérico

Emulsión de cigalas sobre timbal de txangurro



PRINCIPAL (a elegir 1)

Confit de pato con salsa de Pedro Ximénez y patatas confitadas

Meloso de ternera al vino tinto

Jarrete de cordero glaseado al jengibre y cardamomo con pastel de patata

Solomillo de buey a la plancha con salsa de boletus o salsa de foie y trufa o salsa de mostaza (+4 €)

POSTRE

Sopa de Chocolate blanco

Trío de postres (+2€)

BEBIDA

Blanco Verdejo de Rueda o blanco Albariño

Tinto Rioja crianza o Ribera de Duero

Aguas minerales con y sin gas

Cava

Cafés e infusiones

Licores

BARRA LIBRE CON RECENA

Precio por persona: 113 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 98€ + 10% IVA