

## *MENÚ N° 3*

### *CÓCTEL DE BIENVENIDA*

*Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos*

#### *APERITIVOS*

*Aperitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)*

*Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)*

### *ENTRANTE (a elegir 1)*

*Ravioli de txangurro con trigueros*

*Vieiras a la pimienta rosa con salsa de trigueros y cremoso de apio-trufa*

*Mariscada individual: Gamba blanca, langostinos, cigala, nécora y almejas*

*Ensalada de bogavante con salsa de lima, trufa y su coral*

### *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**

*Kínder bueno en texturas*

*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: 120 € +10% IVA*

*Precio Viernes y Domingo: 105€+IVA*