

MENÚ N° 4

CÓCTEL DE BIENVENIDA

Estación de quesos e ibéricos con pan tomaquet y picos

APERITIVOS

Apetitivos fríos (a elegir 6 de nuestra selección)

Aperitivos calientes (a elegir 6 de nuestra selección)

ENTRANTE (a elegir 1)

Gazpacho de fresas

Crema de nécoras

Salmorejo de cereza con perlas de queso de cabra

Crema fina de almendras con ibéricos, langostinos y espárragos

Crema fina de alcachofas con nueces, queso de cabra y crujiente de jamón

PRIMER PLATO (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*

Tatin de manzana y foie

Ravioli de hongos con su jugo y jamón ibérico

Emulsión de cigalas sobre timbal de txangurro

SORBETE

CARNE (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

Tarta de yogurt con moras

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€ +10% IVA