

MENÚ N° 5

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)

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)

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

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

Kindergarten 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: 125 € +10% IVA

Precio Viernes y Domingo: 110€ + 10% IVA