

## *MENÚ N° 6*

### *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*

### *PESCADO (a elegir 1)*

*Merluza a la vasca con langostinos*

*Merluza con salsa de piquillo y carabínero*

*Rodaballo asado a la donostiarra*

**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**

*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: 125 € +10% IVA*

*Precio Viernes y Domingo: 110€ + 10% IVA*