

Opción 2

Elige :

2 Entradas

(Se pueden combinar con la opción A)

Plato de Embutidos Ibéricos

Surtido de Quesos del País, con Mermelada de tomate y frutos rojos

Ensalada de Cogollos con Anchoas en sus tres sabores, vinagreta de piquillos

Carpaccio de atún sobre selváticas, con vinagreta de cítricos

Selección de Sushi

Elige :

1 Primero

Cremoso de calabaza con patatas violeta y aceite de trufas

Crujiente de Merluza en pastel con salsa de Carabineros

Vieira gratinada en su Concha

Ensalada gratén de Queso de cabra, oliva negra y albahaca

Falso risotto de Boletus y Parmesano

Elige :

1 Plato principal

Solomillo de Ternera(180g) a la brasa con patatas panadera

Lomo de Buey laminado, a la parrilla(300g), con panaderas y pimientos

Secreto Ibérico a la brasa sobre una base de patata roast, y salsa de mostaza y miel

Lingote de cordero asado y deshuesado en su salsa

Lubina al horno, rellena de verduras

Brochetas de merluza y calamar con salsa de marisco y verduras

Elige :

1 Postre

Degustación de Nuestros Postres Caseros

Helado gratinado de almendra, vainilla y cava

Cubo de chocolate con frutos del bosque

Flan casero con crema inglesa y fresas

maceradas

Barra libre de bebidas

Tinto de la casa

Blanco de Rueda

Cerveza, refrescos, aguas minerales

Para Brindar (Invitación)

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Poética

55€

