

Opción 3

Aperitivo Bienvenida 30 minutos

Chupito frío o caliente de temporada (Salmorejo o Caldo de Bellota)
Canapés de salmón ahumado
Queso de Oveja curado
Olivas gordas aliñadas, rellenas de anchoa
Chips de verduras

Elige :

1 Primero

Salmorejo cordobés con tartar de Bacalao al humo y menta
Carpaccio de Foie y Mango sobre pan de especias
Cremoso de Carabineros con mariscos embrochados
Rissotto de Setas, Boletus e Idiázabal
Pipirones salteados con panceta ibérica y alcachofas sobre puré de papas
Canelones de centolla con crema de marisco

Elige :

1 Plato principal

Solomillo de Buey a la Brasa con taco de Foie, patatas Panadera y uvas al Oporto
Chuleton (400g) de vaca vieja a la parrilla, 2 salsas y patatas fritas
Lubina al horno (½ Ración) + Solomillo de Buey a la Brasa 120 g
Taco de Merluza al horno ½ Ración +Taco de Lomo de Buey a la brasa 150g
Paletilla de Lechal, asada y deshuesada
Centro de Merluza, con langostinos en salsa verde

Elige :

1 Postre

Degustación de Nuestros Postres Caseros
Espuma de mascarpone, Helado de violetas
Tarta de Chocolate blanco con Frambuesas
Tarta Sacher de Cacao negro

Barra libre de bebidas

Tinto de la casa
Blanco de Rueda
Cerveza, refrescos, aguas minerales

Para Brindar (Invitación)

Espumoso de Moscatel, fermentación natural Poética

67€