



MENÚ A

Aperitivo de bienvenida

Entrantes

Ensalada de verduras en escabeche, manzana al horno y queso brie en tempura
Canelón de pato y pera con jugo de ave y vino dulce

Segundos

Bacalao confitado sobre tomates asados y secos, ajos tiernos y un toque de hinojo
Jarrete del ternera cocido a baja temperatura con guiso de setas y trigo tierno

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de avellana

Tarta de lemon curd, merengue y caramelo salado

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Agua

Pan

Café e infusiones

Precio: 29,00 € (10% IVA no incluido)



MENÚ B

Aperitivo de bienvenida

Entrantes.

Esqueixada de bacalao y mango con vinagreta de piñones y escarola frisé
Gnocci de patata con crema de queso comté y nueces

Segundos

Merluza al vapor con pisto verde y crema de judia Perona
Costilla de cerdo con barbacoa tahi y pak-choy salteado

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de avellana
Tarta de manzana con crumble de galleta y frutos rojos

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Agua

Pan

Café e infusiones

Precio: 29,00€ (10% IVA incluido)



MENÚ C

Aperitivo de bienvenida

Para picar

Jamón con pan de coca

Blinis de salmón marinado con mayonesa de lima

Croquetas de rabo de ternera con mermelada de pimiento escalivado

Lingote de patata con salsa brava y mayonesa de ajo asado

Migas crujientes de butifarra negra con huevo cocido a baja temperatura y jamón ibérico

Segundos

Bacalao confitado con tomates asados y secos, cebollitas tiernas e hinojo

Jarrete de ternera cocido a baja temperatura con guiso de setas y trigo tierno

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de avellana

Tarta de lemon curd, merengue y caramelo salado

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Agua

Pan

Café e infusiones

Precio: 32,00 € (10% IVA incluido)



MENÚ D

Aperitivo de bienvenida

Para picar

Jamón con pan de coca

Surtido de quesos, mermeladas y tostaditas

Blinis de salmón marinado con mayonesa de lima

Croquetas de rabo de ternera con mermelada de pimiento escalivado

Lingote de patata con salsa brava y mayonesa de ajo asado

Huevos estrellados con foie

Segundos

Merluza al vapor con pisto verde y crema de judía Perona

Costilla de ternera con picada de frutos secos y cítricos, quinoa y hortalizas

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de avellana

Tarta de manzana con crumble de gallet, helado de vainilla y frutos rojos

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Agua

Pan

Café e infusiones

Precio: 36,00 € (10% IVA incluido)



MENÚ E

Aperitivo de bienvenida

Para picar

Jamón con pan de coca

Surtido de quesos, mermeladas y tostaditas

Blinis de salmón marinado con mayonesa de lima

Gambas a la plancha

Almejas a la marinera

Entrantes

Coca tibia de hortalizas y caballa ahumada

Canelón de pato y pera con jugo de ave y vino dulce

Segundos

Corvina a la Santurce con puré de apionabo y flores de bimi salteadas

Costilla de ternera con picada de frutos secos y cítricos, quinoa y hortalizas

Postre

Brownie de chocolate y nueces con helado de avellana

Tarta de manzana con crumble de galleta, helado de vainilla y frutos rojos

Bodega

Vino blanco

Vino tinto

Agua

Pan

Café e infusiones

Precio: 45,00 € (10% IVA incluido)