



AL CENTRO DE LA MESA (PARA COMPARTIR)

Croquetas de jamón

Tartar de atún, yema de caserío, trufa
y vinagreta de ajetes

Alcachofas guisadas con salsa de ajillo
y almendra tostada

Almejas en salsa de azafrán y ajada

A ELEGIR

Pargo con berenjena glaseada y yogur

o

Preso de ternera, verduras de invierno
y reducción de vino tinto

PARA TERMINAR

Manzana asada, hojaldre invertido y chantilly

BODEGA

Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. Rías Baixas, Froiña (Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca. Rioja, Fescenino (Tempranillo)

D.O. Ribera del Duero, Dominio de la Abadesa (Tempranillo)

*Bebidas incluidas durante el servicio (agua, cerveza, vino, refresco)

*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

— 62€ —
(IVA incluido)

P