



AL CENTRO DE LA MESA (PARA COMPARTIR)

Jamón ibérico con pan suflado

Semicurado de lubina y almendras marconas

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

Alcachofas guisadas con velouté y caviar

Almejas en salsa de azafrán y ajada

A ELEGIR

Rodaballo guisado con berberechos

o

Solomillo de vaca madurada con su jugo
y pimientos de Palermo

PARA TERMINAR

Milhojas de chocolate con helado de turrón

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

– 72€ –
(IVA incluido)

P