



MENÚS DE GRUPO 2019 MENÚ 1

APERITIVO: CROQUETAS CASERAS DE JAMÓN Y DE HONGOS

SURTIDOS DE IBÉRICOS DE SALAMANCA CON PAN TUMACA

ENSALADA DE CONFIT DE PATO CON QUESO DE CABRA CARAMELIZADO Y VINAGRETA DE FRUTOS SECOS

LOMO DE MERLUZA DEL CANTÁBRICO RELLENO DE SHITAKES SOBRE CREMOSO DE PUERRO Y TRIGUEROS

CARRILLERAS DE TERNERA CONFITADAS A BAJA TEMPERATURA CON CREMOSO DE PATATA TRUFADO

CREME BRULÉ DE LIMA CON HELADO DE COCO

PVP: 37,50 € IVA INCLUIDO

MENÚ 2

APERITIVO: CUCHARITA DE ENSALADA DE AGUACATE CON SALMÓN MARINADO EN ZUKE

JAMÓN IBÉRICO CORTADO A CUCHILLO CON PAN DE CRISTAL, TOMATE, ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

MILHOJAS DE FOIE, MANGO Y PIÑA CARAMELIZADO CON PAN DE PASAS

ENSALADA DE BACALAO CONFITADO CON PIMIENTOS ASADOS EN CASA Y

LOMO DE CORVINA CON RATAVIOLI DE VERDURAS

SOLOMILLO DE TERNERA CON CREMOSO DE FOIE Y PATATAS

TARTA DE QUESO CON HELADO

PVP: 45,50 € IVA INCLUIDO

TODOS LOS MENÚS INCLUYEN VINO TINTO CRIANZA DE RIOJA ALAVESA DE LA CASA, ASÍ COMO BLANCO VERDEJO Y AGUA. SE INCLUYE UNA BOTELLA PARA CADA DOS PERSONAS.

TELÉFONO DE CONTACTO 945 20 37 28