



MENUS BANQUETE

Opcion A

A compartir

Pulpo braseado sobre parmentier trufada con AOVE de pimentón
Blinis de salmon artesano con salsa de aguacate y eneldo Ensalada
de camembert frito con chutney de tomate y frutos secos.

Primero a elegir:

Del mar

Lomo de merluza de pincho a la bilbaína

Del campo

Presa ibérica asada a baja temperatura con oporto

Postre

Tarta árabe de merengue, frutos del bosque y crema pastelera

Coste 65€ iva incluido



Opcion B

A compartir

Dim sum de carrillera ibérica a la miel y soja

Tabla de ibéricos puro de bellota D.O los pedroches con picos soufflé

Alcachofas en flor con virutas de cecina

Primero a elegir:

Del mar

Rodaballo de caña al pil pil

Del campo

Solomillo de ternera charra con salsa española y espárragos de Tudela

Postre

Tarta de manzana recién planchada con helado de vainilla bourbon

Coste 80€ iva incluido



Opcion C

A compartir

Croquetas de carabinero e ibérico

Rollito de salmón y langostino tigre en tempura con mayo kimchi

Tartar de quisquilla de motril con esferas de arbequina y emulsión de cítricos

Primero a elegir:

Del mar

Rape de anzuelo con Berru blanc de nécoras

Del campo

Lingote de corderito de campo confitado

Postre

Souffle de chocolate con helado de canela

Coste 90€ iva incluido



Menu infantil

A compartir

Pan cristal con tomate y jamón ibérico

Croquetas variadas

Mini pizzas margaritas

Primero a elegir

Escalope de pollo con patatas fritas

Chuletitas de cordero con panaderas

Hamburguesitas de cebón

Postres a elegir

Brownie con helado de chocolate blanco

Tarta de queso

Dulce de limón

Coste 35€ con iva

