

AL CENTRO DE LA MESA (PARA COMPARTIR)

Croquetas de jamón

Tartar de atún, yema de caserío, trufa y vinagreta de ajetes con "Crujío" de Inés Rosales

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. Penedés, Miranda D'Espiells (Chardonnay)

Vinos tintos

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

D.O. Ribera del Duero, Finca Resalso (Tinto fino)

*Si lo desea puede mejorar la bodega por 10€/persona

— 45€ —
(IVA incluido)

*BODEGA +10€

Vinos blancos

D.O. Rueda, Menade ecológico (Verdejo)

D.O. Ribeiro, Ramón do Casar (Treixadura, Loureiro, Albariño)

Vinos tintos

D.O. Ca. La Rioja, Baigorri Crianza (Tempranillo)

I.G.P. Vino de la tierra de Cádiz, Finca Moncloa (Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignón)

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

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

