



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 con "Crujío" de Inés Rosales

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

Nuestro lemon pie con Inés Rosales

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

— 50€ —
(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 Sauvignon)

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

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

