



MENÚ 1

Ajo Blanco con Aceite de Albahaca (Aperitivo)

Cecina del Bierzo con Tostitas de Pan y Tomate (Centro)

Ceviche de Salmón en Tortitas Crujientes, Crema de Marisco y Caviar de Guindilla (Centro)

Croquetas Caseras de Lechazo y de Jamón Ibérico (Centro)

**Timbal de Dorada Relleno de Mango y Txangurro con Muselina de Limón
ó**

Carrillera de Buey al Vino Dulce con Patata Risolada

Soufflé de Caramelo a la Sal con Nougat Caramelizado

Café, Agua Mineral, Tinto Ribera del Duero y Cava o Licores

Precio: 30 € IVA incl.

MENÚ 2

Dados de Piña Caramelizada con Espuma de Coco y Curry (Aperitivo)

Jamón Ibérico de Bellota con Tostas de Pan y Tomate (Centro)

Pastel de Foie con Gelee de Higos, Aire de Cítricos y Brioche Tostado (centro)

Langostinos Salteados en Salsa Thai sobre Chutney de Mandarina y Crujiente de sus Cabezas (Centro)

**Bacalao Confitado en Crema de Camarón Rojo con Verduritas al Dente
ó**

Entrecotte de Buey (350gr) Madurado 45 Días a la Brasa con Panaderas

Toblerone Relleno de Parfait de Café con Frutos Rojos

Café, Agua Mineral, Tinto Ribera del Duero y Cava o Licores

Precio: 35 € IVA Incl.

*** El número definitivo de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.**

MENÚ 3

Zamburiña Encurtida con Bloody Mary Tradicional (Aperitivo)

Carpaccio de Bacalao con Crujiente de Ajo Negro, Caviar de Curri y Confitura de Aceitunas Verdes (Centro)

Pulpo a la Brasa con Helado de AOVE (Centro)

Empanaditas Criollas de Buey Madurado con Especies y su Demi-Glace (Centro)

Corvina Salvaje Macerada en Fruta de la Pasión

ó

Lechazo IGP Asado en Horno de Leña con Ensalada

Mousse de Chocolate Crujiente sobre Galleta Sable al Cacao

Café, Agua Mineral, Tinto Ribera del Duero y Cava o Licores

Precio: 40 € IVA incl.

*** El número definitivo de comensales se confirmará 48 horas antes del evento, siendo este el número mínimo a efectos de facturación.**