

MENÚ

Aperitivos

Pazo Barrantes Albariño 2017

Tartar de Carabinero al Aroma de Cilantro, Matiz de Pomelo y Huevas de Salmón
Anguila Caramelizada, Foie Gras Natural Media Cocción y Manzana Ácida
Bonito del Norte Ahumado, Agridulce de Tomate Picante y Romero
Kokotxa de Merluza en su Pil Pil, Aceite de Oliva, Cebollino y Ajo Tostado
Croquetas de Bacalao, Gamba Blanca y Piquillo Confitado

Menú

Capellanía Blanco Reserva 2014

Cigalita al Horno en Panceta Ibérica Crujiente, Aceite de Oliva, Naranja y Soja
Zanahoria Ácida

Marqués de Murrieta Tinto Reserva 2014

Besugo a la Brasa de Sarmiento Viura, Cebolleta Asada, Vino Blanco y Remolacha

Castillo Ygay Tinto Gran Reserva Especial 2009

Lomo de Corzo Marinado y Asado, Foie Grillé, Frutas de Otoño y Vino Tinto

Dalmau Tinto Reserva 2013

Selección de Quesos Artesanos de Distintas Procedencias, Confitura de Pera y Membrillo
con Aguardiente y Pazo Barrantes

Helado de Miel Blanca de Romero, Culis de Jengibre y Naranja Amarga
Chocolates Texturas y Sabores
Yema de Huevo, Acido de Arándanos

Café Blue Mountain Jamaica
Tés e Infusiones Digestivas

PRECIO/PERSONA: 275€* DE 2 A 26 PERSONAS

*Los grupos de 27 a 56 personas tendrán un suplemento de 600€. Los grupos de 57 a 90 personas tendrán un suplemento de 2.000€.

Para grupos de más de 90 personas, consultar.

Los productos seleccionados para la elaboración de los platos son de temporada y por lo tanto están sujetos a posibles cambios.

El menú incluye dos copas de cada vino por persona