



# MENÚ

## Capellanía Blanco Reserva 2014

Carabinero Termal en Sopa Crema, Aromas de Jengibre y Cilantro con Arroz crujiente

Alcachofas Vapor Grillé, Mayonesa de Patata, Panceta Ibérica y Comté Deshidratado

## Marqués de Murrieta Tinto Reserva 2014

Salmonete dos Cocciones, su Higadito en Crema con Mostaza de Trufas y Concentrado de sus Espinas

## Marqués de Murrieta Tinto Gran Reserva 2011

Lomo Trinchado de Ternera Rubia Gallega al Horno de Brasa de Cepas Mazuelo, Néctar de Piquillo y Espárrago Verde

Quesos Artesanos Seleccionados, Confitura de Manzana Ácida y Albariño Pazo Barrantes

Helado de Miel Blanca de Eucalipto, Culis de Naranja Amarga y Menta Chocolate Negro Texturas y Sabores

Café Arábica Tarrazú, Costa Rica  
Tés e Infusiones Digestivas

**PRECIO/PERSONA: 95€\*** *DE 2 A 26 PERSONAS*

\*Precio para grupos de 2 hasta 26 personas. Los grupos de 27 a 56 personas tendrán un suplemento de 600€. Los grupos de 56 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