

Menú Cóctel



- Mesa de jamón ibérico, embutidos ibéricos y nuestra selección de quesos acompañados de fruta fresca
- Conchas de tartar de atún rojo con fresas
- Vasitos de salmorejo con jamón ibérico y huevo cocido
- Brioche de angus con queso ahumado y mayotrufa
- Cigarrillos de morcilla a la pera
- Barquitas de fritura de pescado sin raspa
 - Mini cocas de pulpo con parmentier de boniato y queso Idiazabal
 - Mini burger de angus con mermelada de bacon y salsa de pepinillo
- Flamenquín de angus, cecina y queso ahumado
- Bombón de foie

POSTRE

- Raviolis crujientes de chocolate negro con crema inglesa

BEBIDAS INCLUIDAS DURANTE LA COMIDA
Cerveza grifo, tinto de verano, cerveza sin alcohol, agua, refrescos, mosto, vino blanco de Rueda, vino frizzante, vino tinto Rioja o vino tinto de Ribera de Duero.

56€ por persona

minimo 25 px