

---

# MENÚ 1

---

## Aperitivo

Jamón ibérico, lomo y queso curado, nueces, membrillo y pasas de corinto con terrina de salmón noruego y erizo de mar en salsa de mostaza y eneldo (plato individual)

Torreznos de Soria (cada 4 comensales)

## Entrante

Gazpacho de tomate de Míajadas y huevo de codorniz

## Pescado

*(a elegir antes de la comunión el mismo plato para todos los comensales)*

Bacalao confitado en oliva, salsa de cebollinos y patatas al azafrán

O

Mariscada (2 cigalas, 5 gambas, 3 langostinos, salsa marisquera y mayonesa)

## Carne

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña y panaderas

## Postre

Tarta de San Marcos y helado

Café y Cava

## Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

