
MENÚ 2

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

Aguacate de Almería, corazón de langostinos y salsa Casa Emiliana

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

Carrillera de ternera en salsa de rioja y patatas al horno

Postre

Tarta de San Marcos y helado

Café y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

