
MENÚ 3

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

Crema de bogavante al aroma de pernod

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

Lingote de cochinillo deshuesado y cocinado a baja temperatura con patatas panaderas al horno salteada con pimientos de piquillo

Postre

Tarta de San Marcos y helado

Café y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

