

---

## MENÚ 4

---

### **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**

Bogavante en cama de piña, salsa de su coral, aguacate y brotes frescos

### **Pescado**

Lubina salvaje al horno, pastel de apio y zanahoria con salsa ahumada de ñoras

### **Carne**

Solomillo de vaca madurada a la parrilla, patatas asada y salsa choron

### **Postre**

Tiramisú de limón y cremita de frambuesa

Café

### **Bebidas**

Vino Tinto Luis Cañas D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Jose Pariente D.O Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

Champagne Francés Mumm

