

MENÚ 2

Aperitivo Individual

Jamón ibérico, caña de lomo y queso manchego

Membrillo, nueces y pasas de corinto

Terrina de merluza y verduras y salsa de tártara

Torreznos de Soria (Cada 4 comensales)

Entrante

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

Salmorejo cordobés y aceitunas manzanilla

○

Crema de carabineros y cebollino con toque anisado

Pescado

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

Mariscada del Atlántico y sus salsas (2 cigalas, 3 langostinos y 5 gambas)

○

Bacalao de Islandia confitado en AOVE, salsa Vasca y patatas guisadas

Carne

Cordero asado en nuestro horno de leña y patatas panaderas

Postre

Tarta San Marco con helado de vainilla

Café y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza