
MENÚ 2

Aperitivo Individual

Jamón ibérico, caña de lomo y queso curado con membrillo y nueces

Foie micuit con caramelo salado

Carpaccio de pulpo y picada de verduras al cilantro

Torreznos crujientes de Soria (cada 4 comensales)

Entrante

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

Salmorejo cordobés con su aceite de oliva virgen

O

Aguacate relleno de frutos del atlántico y salsa rosa

Pescado

Bacalao en salsa de chalota fresca y patatas

guisadas con guisantes

Carne

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña

con 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