
MENÚ 3

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

Mariscada del Atlántico

(2 cigalas, 5 gambas, 3 langostinos y salsas de acompañamiento)

Pescado

Bacalao en salsa de chalota fresca y patatas guisadas con guisantes

Carne

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

*Corte especial de Ternera Angus cocinando a baja temperatura y salsa
ahumada con patatas panaderas*

O

Cordero de Riaza asado en nuestro horno de leña con patatas panaderas

Postre

Tarta de San Marcos y helado de vainilla

Café y Cava

Bebidas

Vino Tinto Rioja Crianza

Vino Blanco Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza