
MENÚ 4

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

*Bogavante canadiense en ensalada con brotes frescos
y aguacate aliñado*

Pescado

*Lubina salvaje a la plancha con salsa de carabineros
y verduras de temporada*

Carne

*Solomillo de vaca en salsa de jugo de carne tostado,
patatas panaderas y trigueros*

Postre Especial de Comunión

Tarta fundente de queso y coulis de frambuesa

Café

Bebidas

Vino Tinto Arzuaga D.O. Rioja Crianza

Vino Blanco Jose Pariente D:O Rueda Verdejo

Agua mineral, Refrescos, Cerveza

Champagne Francés Mumm