

## **MENÚ 3** **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Jamón ibérico de bellota  
con pan de cristal con tomate  
Dados de atún rojo marinados en soja y miel  
Champiñones rellenos de bogavante  
Langostinos crujientes con salsa de tamarindo  
Coca de caponata con mozzarella ahumada

### **PLATO PRINCIPAL (A escoger)**

Bacalao gratinado con erizos y crema de berros  
○  
Cochinillo crujiente con chutney de frutos rojos y  
crema de tubérculos.

### **POSTRE**

Tartaleta casera de chocolate Valrhona 70%  
con flan de chocolate blanco

**55€ por persona**

## **MENÚ 4** **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Ceviche de corvina y gamba roja  
Bombones de micuit de foie al cacao  
Bolitas de atún con salsa de tomates verdes  
Empanada de zamburiñas  
Arroz de tres butifarras con setas

### **PLATO PRINCIPAL (A escoger)**

Rodaballo salvaje con almejas y crema yodada  
○  
Solomillo con jamón ibérico y torta del Casar

### **POSTRE**

Tarta casera de zanahoria  
con crema inglesa de coco y helado de té matcha

**55€ por persona**

### **BEBIDAS:**

Aguas minerales  
Vino blanco Fray Germán  
Vino tinto Ramón Bilbao Reserva  
Cafés e infusiones

Se debe elegir un bloque de entrantes, un bloque de plato principal y un postre.

Menús para grupos a partir de 10 personas.

Para grupos de entre 10 y 40 personas; el plato principal se podrá elegir el mismo día del evento

Para grupos de más de 40 personas se deberá elegir un plato principal de antemano e igual para todo el grupo.