

MENÚ EJECUTIVO

DESDE 8 COMENSALES.

APERITIVOS:

- * Cucuruchos crujientes de Foie y frambuesa deshidratada (2 p/p)
- * 2 Platos de Jamón Ibérico con regañá Cordobesa.
- * Mini blinis de salmón con salsa tártara y huevas de Mujol (2p/p)

PRIMEROS PLATOS

A ESCOGER 1

- * Ensalada de Canónigos y Rúcula con Langostinos y Mango.
- * Canelones melosos de codillo de cerdo y foie.
- * Steak Tartare.

SEGUNDOS PLATOS

A ESCOGER 1

- * Risotto de Boletus y Parmesano.
- * Confít de Pato con Reducción de zarzamoras y patata gratén.
- * Bacalao al Pil pil.

POSTRES:

- * Chees Cake.
- * Tiramisú Italiano.
- * Coulant de chocolate con azúcar glass.

BEBIDAS:

- * Vino Tinto Rioja Crianza Montelciego.
- * Vino Blanco Rueda Verdejo (Palacio de Bornos)
- * Cerveza con y sin Alcohol.
- * Refrescos.
- * Agua Mineral y Hielo.

PRECIO: 35,00€