



## MENÚ 3

### Coctail de Bebidas y Aperitivos

Buñuelos de Bacalao / Cubos de Jamón Ibérico

Ravioli de Bogavante / Ravioli de Rabo de Toro

Gloop de Arroz Negro y Ajo / Gloop de Pollo con Mostaza y Miel

Bombón de Foie ,morcilla y pistacho / Bombón de Queso y mermelada de manzana

Mini Baguets Rellenos

- Salmon y Queso Fresco con Rábano Picante
- Queso de Cabra y Pesto
- Queso Emmental, jamon y Queso fundido
- Pollo al curry

### 1º PLATO

Lomo de Bacalao en Mousulini de Ajo Tierno relleno de pimiento piquillo  
Acompañado de chips de batata y aceite de Albahaca.

### SORBETE

Sorbete Margarita

### 2º PLATO

Carrillera Ibérica en su jugo acompañada de zanahorias Baby y Flor de alcachofas.

### 3º PLATO POSTRE

Brulé de Crema Catalana con núcleo de caramelo acompañado de horquilla de chocolate

### 4º PLATO TARTA

Tarta Nupcial GIANDUJA: Mousse de avellana con crujiente de barquillo de chocolate.

Cafes y Licores

### Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 70€

Los precios son por persona y sin el IVA (10%) correspondiente.

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353