



## MENÚ 1

### Coctail de Bebidas y Aperitivos

- Queso Fresco ,Albaricoques en pan de nueces
- Foie y Chutney de Higos en pan de especias
- Salmon, Queso fresco, cebollino y cebollita roja en pan verde
- Queso de cabra y manzana
- Gamba,Chutney de Mango en pan de tomate
- Jamón y Queso de nuez con miel
- Tomates Cherry,Calabacin y Parmesano

### 1ºPLATO

Ravioli Crujiente de Bogavante sobre Crema Marinera y flor de Alcachofa

### 2ºPLATO

Lomo de Gallo de San Pedro en salsa Mery y salteado de espárragos y gambas..

### SORBETE

Sorbete de Limón chelo y Fresas

### 3ºPLATO

Lomos de Solomillo Ibérico al horno en salsa Oporto gratinado de Jamón de Bodega acompañado de patata provenzal rellena de parmesano.

### 4º PLATO POSTRE

Mousse de Chocolate Blanco y corazón de Frambuesas.

### 5ºPLATO TARTA

Tarta Nupcial de Bizcocho de Almendras Casero Recubierta de Yema de Huevo Caramelizada.

## Cafes y Licores

### Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinoss Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 65€

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

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353