



MENÚ 2

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

Brochetas Orientales de Langostinos con mojo rojo y Espárragos Blancos.

2ºPLATO

Lomo de Dorada al Limon sobre base de Pimientos escalibados y salsa de Albahaca.

SORBETE

Sorbete de Fresas y Vodka

3ºPLATO

Secreto Ibérico horneado a baja temperatura en salsa de foie y boletus salteados en ajos tiernos.

4º PLATO POSTRE

Bomba de Chufa Valenciana con Moras y Grosellas.

5ºPLATO TARTA

Tarta Nupcial de TRES CHOCOLATES: Mousse de chocolate negro, chocolate con leche y chocolate blanco, terminada con glaceje de chocolate amargo.

Cafes y Licores

Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinos Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 68€

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

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353