



## MENÚ 4

### 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
- 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

### 1ºPLATO

Atún Rojo marcado a la Plancha sobre base de verduritas Baby y reducción de salsa Japonesa y hierbabuena.

### SORBETE

Sorbete de Mandarina Ron y Hierbabuena

### 2ºPLATO

Redondo de carrillera de buey sobre base de manzana Golden con reducción Pedro Chimenez acompañado de pasas y ciruelas.

### 3º PLATO POSTRE

Coulant de Chocolate sobre crema Inglesa y frutas del bosque.

### 4ºPLATO TARTA

Tarta Nupcial BRASILIA: Mousse de café caramelo con fino crujiente de barquillo caramelizado y gelatina de caramelo.

Cafes y Licores

### Bodega

Vinos Blancos Rioja o Rueda

Vinoss Tinos Rioja

Aguas / Refrescos / Cervezas

Cava Brut Nature

PRECIO 72€

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

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353