



MENÚ 2

1º PLATO ENTRANTES

Buñuelos de Bacalao
Cubos de Jamón Ibérico
Surtido Buffet de Pates y panecillos Tostados
Carpaccio de Buey rallado con virutas de parmesano y foi
Carpaccio de Gambon Salvaje y vinagreta de frutos secos
Pulpo Marinado con pimientos tricolor, cebolla morada y pepinillos .

SORBETE

Sorbete de Mandarina Ron y Hierbabuena

2º PLATO

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

3º PLATO POSTRE

Brulée 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 50€

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

Citas Previa para reservas o pruebas Telf 964677353