



-APERITIVOS-

Bouquet de ensalada napada con salsa de erizo de mar

Lingote de paté montañés sobre gelatina de Oporto, lacada con polvo de oro

Tartar de gambas y aguacates con vinagreta de mostaza y lima

Salmón ahumado en costra de pan de nueces y crema de frutos secos

-ENTRANTES-

Lomo de bacalao confitado sobre tomate "concassé" a la espuma de azafrán

Sorbete de limonchello al aroma de albahaca

-PLATO PRINCIPAL-

Solomillo de buey en costra de hojaldre, con reducción de Pedro Ximenez y soufflé de patatas al aroma de trufa

-POSTRE-

Biscuit glacé de turrón sobre espejo de chocolate fondant al perfume de menta

-BODEGA-

Blanco "La Charla Verdejo" D.O Rueda

Tinto "Viña Pomal Reserva" D.O Rioja

Cava "Anna de Codorniu Blanc de Blancs"

Precio por persona 100€ IVA incluido





-ENTRANTE INDIVIDUAL-

Volován relleno de gambas, merluza y champiñones

Espirales de jamón y queso

Delicias de Elche con crema de queso y salmón ahumado

Chupa-chups de ternera con crujiente de maíz

-PLATO PRINCIPAL-

Solomillo ibérico en costra de hojaldre con patata asada y salsa de manzana

-POSTRE-

Panacota de turrón de Jijona con virutas de chocolate y almendras caramelizadas

-BEBIDA-

Agua, refrescos y cava para niños

Precio por persona(Niño) 45.00€IVA incluido

