

Menú 17

APERITIVOS

Jamón de Bellota al corte.

Montaditos de pulpo a la brasa.

Montaditos de anchoas y boquerones con mousse de berenjenas.

Tostadas de foie-gras.

Croquetas de gambas y merluza.

Bebida: cerveza, vino y refrescos (durante 1 hora).

Ensalada templada de pescado y marisco con vinagreta de cítricos.

Granizado de mango y frutas de la pasión.

Solomillo de buey con foie-gras, salteado en salsa de bayas, acompañado de patata gratín y ratatouille de verduras.

POSTRES

Torreja especial de la casa, con helado de vainilla.

VINOS

Blanco: Castiñeira (Albariño).

Tinto: Austum, Crianza (Ribera del Duero).

Cava: Non Plus Ultra.

Agua, refrescos y café.

Precio: 110€ /persona (IVA incl.)

Barra libre: 35€ p.p. (IVA incl.)

(Durante 3 horas después del café)