



Coctel de pie

Caldo de galera con brocheta de rape
Jamón de bellota con pan de cristal y morterito de tomate
Bombón de foie con mermelada de higo
Banderilla de boquerón con tomate cherry y encurtidos
Alcachofa a la brasa con jamón/ Palitos de berenjena con miel*
Buñuelo de bacalao
Bocadito de panceta a baja temperatura
Tartar de gamba y salazones

Ensalada de bogavante con aguacate y mango
Degustación de arroz con rabo de toro

Degustación de tarta de queso
Tarta de chocolate con mermelada de naranja

Bebidas Vino blanco D.O Rueda y tinto D.O. Rioja.
Agua mineral, cervezas, refrescos.

Precio por persona 54€ (IVA incluido)

Menú revisado enero 2024, vigencia de 3 meses.

Menú para un mínimo de 12 personas. Las bebidas están incluidas desde que se sientan todos los comensales, hasta que se sirve el postre. Contratación con un mínimo de 72 horas. Se facturarán mínimo los comensales contratados. Los menús pueden sufrir cambios debido a la temporalidad de los platos.

*Según temporada