

APERITIVO DE BIENVENIDA

Tentempié de salmón ahumado relleno de queso crema a las finas hierbas sobre salsa tártara.

ENTRANTE

Timbal de foie micuit con manzanas al horno y nueces garrapiñadas.

PRIMERO

Centro de bacalao confitado con salsa de azafrán y langostinos.

SEGUNDO

Presa ibérica a la brasa acompañada de pastel de patatas y atadillo de espárragos trigueros.

POSTRE

Copa rellena de tiramisú de turrón con teja de almendras.

BODEGA

Selección de vinos y copa de cava

78,00 € por persona - IVA incluido