

MENÚ ORO

Entrada

VIEIRAS Y GAMBAS GRATINADAS

Tostadas crujientes y ensalada

o

JAMÓN DE PATO CON FOIE GRAS

Ensalada de nueces e higos secos

Plato Principal

SOLOMILLO DE CERDO IBERICO
Salsa Pedro Ximénez y foie gras, patatas confitadas y espinacas baby
o

FILETE DE LUBINA SALVAJE CON LANGOSTINOS
Salsa crema de mariscos y eneldo, patatas nuevas y verduras de temporada

Postre

DÚO DE CHOCOLATE

Délice y mousse con frutas rojas

O ANALONA DE EDESA Y MANAGO

PAVLOVA DE FRESA Y MANGO Crema Chantilly

Belidas

VINO TINTO, BLANCO Y ROSADO RIOJA CERVEZA, AGUA Y REFRESCOS

PRECIO POR PERSONA €65 ... IVA INCLUIDO