

MENÚ B

El menú incluye:

Tinto de Rioja Crianza Ramon Bilbao ED. Limitada.

Tinto de Ribera del Duero Protos joven.

Blanco de Rías Baixas Laxas.

Agua, cerveza y refresco.

Vino: 1 botella cada dos comensales y 1 cerveza por comensal.

PRIMEROS A COMPARTIR

Jamón ibérico de bellota con salmorejo y picos.

Cazuela de pulpo y langostinos con pimentón de La Vera.

Ensalada de espinacas, jamón de pato, champiñones laminados y tomates secos.

Foie grass de la casa con mermelada de pétalos de rosas y pan de especias.

SEGUNDOS A ELEGIR

Lomo alto de carne argentina "Angus" certificada.

Lomo de lubina salvaje con pochado de chalotas, piñones y espárragos trigueros.

Arroz caldoso Marina Ventura (bogavante, rape, gambas, sepia y un toque de picante).

Paella de marisco (langostinos, gambas, gambones, mejillones, almejas y calamares).

POSTRES

Fondant de chocolate con salsa de mandarina.

Café.

Copa de cava.

Precio: 67,00 euros (IVA INCLUIDO)

Todos nuestros menús están abiertos a posibles cambios y sugerencias del cliente.

No incluyen ticket de parking ni promociones especiales.

Para los menús de grupo es imprescindible hacer reserva previa y señalar con el 30% del total de la factura.