



MENU # 1

APERITIVOS

Torto con picadillo casero y huevo de codorniz trufado
Croqueta de jamón ibérico
Croqueta de compango con mahonesa de pimentón de la vera

PRIMEROS (ESCOGER 1)

Crema de calabaza con virutas de Queso Vidiago y crujiente de cecina

Salmorejo de piña con crujiente de jamón Ibérico y fruta de temporada

SEGUNDOS (ESCOGER 1)

Bacalao confitado sobre tinta de calamar y salicornia

Cachopo de ternera asturiana con salsa de pitu

POSTRE (ESCOGER 1)

Coulant de chocolate con sorbete de naranja

Crumble de manzana con helado de vainilla

BODEGA

D.O. RIOJA CRIANZA 22 PIES
D.O. RIBERA DEL DUERO CELESTE
D.O. RUEDA VERDEO

BODEGA Y CAFÉ INCLUIDOS

50€/persona IVA incluido

*Sujeto a cambios por mercado. Selección de opción antes del evento



MENU # 2

APERITIVOS

Croquetas de compango con mahonesa de pimentón de La Vera
Alcachofa confitada sobre chutney de higos y foie
Torto de morcilla de arroz con crema de manzana

PRIMERO (ESCOGER 1)

**Ensalada de tomate confitado, jamón ibérico, queso vidiago
vinagreta de frambuesa y caviar de abruja**

Risotto de setas de temporada y langostinos

SEGUNDOS (ESCOGER 1)

Merluza en salsa verde y patata panadera

**Cebollas rellenas de ternera asturiana en su jugo con foie y
crujiente de cecina**

POSTRES (ESCOGER 1)

Tarta de queso y frutos del bosque

Crumble de manzana con helado de vainilla

BODEGA

D.O. RIOJA CRIANZA 22 PIES
D.O. RIBERA DEL DUERO CELESTE
D.O. RUEDA VERDEO

BODEGA Y CAFÉ INCLUIDOS

60 €/persona IVA incluido

*Sujeto a cambios por mercado. Selección de opción antes del evento



MENU # 3

APERITIVOS

**Steak tartar de ternera asturiana
Croqueta de jamón ibérico
Piruleta de queso la peral y chutney de higos**

PRIMERO (ESCOGER 1)

**Ensalada de tomate confitado, jamón ibérico, queso vidiago
vinagreta de frambuesa y caviar de avruga**

Tataki de atún con teriyaki

SEGUNDOS (ESCOGER 1)

Entrecot de vaca con patata asada y alioli de aguacate

**Lomo de Bacalao al pilpil de plancton marino sobre milhoja
de patata y verduritas**

POSTRES (ESCOGER 1)

Milhoja de requesón con miel y vinagreta de frambuesa

Coulant de chocolate con sorbete de naranja

BODEGA

**D.O. RIOJA CRIANZA 22 PIES
D.O. RIBERA DEL DUERO CELESTE
D.O. ALBARIÑO AS VOLTAS**

BODEGA Y CAFÉ INCLUIDOS

70 €/persona IVA incluido

*Sujeto a cambios por mercado. Selección de opción antes del evento



MENU # 4

APERITIVOS

**Tartar de salmón marinado de la casa con aguacate
Torto con picadillo casero y huevo de codorniz trufado
Alcachofa confitada sobre crema de manzana y foie**

PRIMEROS (ESCOGER 1)

Tacos de cochinita pibil con pico de gallo y guacamole

**Salmorejo de piña con crujiente de jamón Ibérico y fruta de
temporada**

SEGUNDOS (ESCOGER 1)

**Solomillo de ternera sobre cremoso de patata en una
reducción de Pedro Ximénez**

**Corvina confitada en reducción de albariño con almejas y
salicornia**

POSTRE (ESCOGER 1)

Coulant de chocolate con sorbete de naranja

Milhoja de requesón con miel y vinagreta de frambuesa

BODEGA

**D.O. RIOJA CRIANZA 22 PIES
D.O. RIBERA DEL DUERO CELESTE
D.O. ALBARIÑO MARQUEZ DE FRIAS**

BODEGA Y CAFÉ INCLUIDOS

85€/persona IVA Incluido

*Sujeto a cambios por mercado. Selección de opción antes del evento



MENU # 5

APERITIVOS

**Langostino crujiente con salsa teriyaki
Torto de jamón ibérico y queso vidiago
Pulpo crujiente sobre cremoso de patata y pimentón de la
vera**

PRIMERO (ESCOGER 1)

Crema de verduras de temporada con una royal de oricios.

Tartar de atún y aguacate.

SEGUNDOS (ESCOGER 1)

Arroz meloso con pitu caleya

**Lubina en timbal de patata panadera con reducción de pitu y
espárragos**

POSTRES (ESCOGER 1)

Tarta de queso con sorbete de frambuesa y frutos del bosque

Ensalada de frutas tropicales

BODEGA

**D.O. RIOJA CRIANZA 22 PIES
D.O. RIBERA DEL DUERO CELESTE
D.O. ALBARIÑO MARQUEZ DE FRIAS**

BODEGA Y CAFÉ INCLUIDOS

95€/persona IVA incluido

**Sujeto a cambios por mercado. Selección de opción antes del evento*