



MENÚ A

Para compartir

Panaché de verduras y texturas
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Embutidos ibéricos y queso puro de oveja con pan de cristal y
tomate natural

Plato principal a elegir

Entrecot de cebón con gratinado de patata
y pimientos de piquillo
○
Saquito crujiente de merluza con gambas y salsa americana

Postre a elegir

Sorbete de mandarina al cava
○
Carrot cake con frosting de mascarpone

*El menú incluye vino tinto del Valle del Cinca Nuviana,
vino blanco verdejo Vega de la Reina, agua mineral, café e
infusiones*



MENÚ B

Para compartir

Panaché de verduras y texturas con salsa romesco
Mejillón tigre en texturas
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Embutidos ibéricos y queso puro de oveja con pan de cristal y
tomate natural

Plato principal a elegir

Rabo de toro guisado al vino tinto y deshuesado
con parmentier de patata dulce

o

Lomo de bacalao confitado a baja temperatura
con emulsión de pimientos asados

Postre a elegir

Sorbete de frambuesas al vodka

o

Brownie de chocolate con helado de vainilla

*El menú incluye vino tinto de La Rioja Cune crianza,
vino blanco de autor Marqués de Vizhoja,
agua mineral, café e infusiones*



MENÚ C

Para compartir

Panaché de verduras y texturas con salsa romesco
Royal de foie con gelée de Oporto y fruta liofilizada
Croquetas cremosas de jamón ibérico
Jamón ibérico y queso puro de oveja con pan de cristal y
tomate natural

Plato principal a elegir

Solomillo de cebón con salsa de trufas y pastel de boniato asado
○
Lomo de bacalao confitado a baja temperatura
con cigalitas y su jugo

Postre a elegir

Mojito en dos texturas
○
Bizcochito borracho con helado de pétalos de rosa

*El menú incluye vino tinto de La Rioja Martínez Lacuesta,
vino blanco de autor Marqués de Vizhoja, agua mineral,
café e infusiones*



MENÚ D

Para compartir

Croquetas de cecina y queso de San Simón
Terrina de foie micuit con higos al Sauternes y pan de especias
Bombones de solomillo de cebón con boletus edulis
Jamón ibérico y queso puro de oveja con pan de cristal y
tomate natural

Entrante a elegir

Ensalada de brotes con cecina de buey,
avellanas y melocotón asado
○
Alcachofas templadas con papada ibérica crujiente

Plato principal a elegir

Lomo de ciervo macerado y asado
con salsa de frutos de otoño y chips vegetales
○
Rape asado con carabineros y su jugo

Postre a elegir

Mojito en dos texturas
○
Sablé de lemon curd con merengue tostado y frutos rojos

*El menú incluye vino tinto de la Ribera del Duero
La Planta de Arzuaga, vino blanco Quinta Apolonia de
Belondrade, agua mineral, café e infusiones*