

MENÚ N°1

APERITIVOS

Tabla de ibéricos al centro.

Salmorejo de Mango.

Crema de almendras.

Bacalao al pil pil sobre fondo de espinacas con fritada de piñones y gambitas.

Carrillera de cerdo ibérico estofada al vino tinto.

Ganache de chocolate negro con helado al Pedro Ximénez.

Incluidas tres consumiciones por persona, a elegir entre: cerveza, refresco o copa de vino blanco, rosado o tinto de la casa.

Agua mineral
Café o infusión.

35,00 € IVA incluido

El nº definitivo de comensales se confirmará 72h antes del evento siendo éste el nº mínimo a efectos de facturación.

Todos los extras, no incluidos en este menú, se facturarán aparte.