



# MENU EVENTOS

## Entrantes

(Se eligen 4 entrantes a compartir entre 4 personas)

Cogollos de lechuga aliñados a nuestra manera

Ensalada de queso con frutos secos, tomate cherry, membrillo y vinagreta de mostaza

Jamón ibérico y Queso curado al corte

Foie macerado en vino dulce y pimienta sishuan con confitura de frambuesa y tostas

Lomo de ciervo macerado en aceite de oliva con pimientos del piquillo confitados y cebollita

Berenjenas con miel de caña

Langostinos envueltos en pasta filo con espuma de salsa kinchy

Pimientos del piquillo rellenos de gambas y bacalao con su salsa

Gambas frescas cocidas al vapor

Boquerones fritos abiertos al limón

Champiñones al horno con huevos rotos, crujiente de jamón, aceite de trufas y sal de aceitunas

## Segundos platos

Lubina a la espalda con aji-oli

Muslo de pato confitado con salsa de Martini Blanco y Mango

Entrecote de ternera a la parrilla

Presa Ibérica a la sal de carbón

## Postre

Postre casero

## Bebidas

Vino tinto Rioja Dominio de Eguren, Rosado, Blanco, Cerveza, Refrescos, Agua y Café o Cava

**PRECIOS: 40,00 €**

COPA: 4.50 €/udad

BOTELLA: 50.00 €/bot.

Contacto: Loli // Antonio

Tf.: 639.30.54.14 // 650.39.67.92

**AÑO**

IVA incluido

**2020**