



MENÚ FIN DE AÑO 2024

- Aperitivo de bienvenida -

Copa de cava.

Crema de almejas con vermut.

Tosta de mermelada de tomate y albahaca, sardina ahumada y mantequilla de huevas de erizo.

- Empezamos -

Camarón.

Raviolis de buey de mar y vieiras, acompañados de un consomé azafranado de sus corales.

Sorbete de manzana con espuma de vino rosado, salvia y jengibre.

Timbal de cordero cocinado a baja temperatura, cremoso de foie, turrón y Pedro Ximénez.

Mini tronco de chocolate y pistacho.

- Bodega -

Ribera del duero "Carmelo 9 meses"
Ribeiro "Casal de Armán"
Agua, refrescos, cañas y café.

160 euros/pers

- Uvas, cotillón y fiesta incluido -