



Eventos

MENÚ DE GRUPOS Y EMPRESAS

PAGO DE CIRSUS

Menú N° 1

Milhojas de foie gras con papaya y mermelada de uva

Alcachofas con langostinos y salsa de marisco

Segundos a elegir:

Rape en salsa verde con yemas de espárrago blanco

Paletilla de cordero navarro a baja temperatura con cremoso de patata

Fondant de chocolate venezolano con helado artesanal de mango

58 €

Menú N° 2

Ensalada de perdiz con crujiertes

Verduras de temporada con foie a la plancha

Capuchino de chipirones

Lubina a la plancha con pisto de verduras y bearnesa

Canelones de rabo de toro guisado al vino tinto y gelée de remolacha

Espanjoso de mango en natilla de chocolate blanco

75 €

Menú N° 3

Cóctel de bienvenida y aperitivos

Ensalada de pato y láminas de foie gras

Vieiras y langostinos con verduras de temporada

Bacalao al pil pil y tomate especiado

Solomillo de ternera con cremoso de patata

Torrija caramelizada con helado de almendra y vainilla

80 €

**TODOS NUESTROS MENÚS INCLUYEN
MARIDAJE CON 2 VINOS
DE NUESTRA BODEGA**

Panes artesanales, agua y café