

MENÚ DE GALA 1

APERITIVO :

Consomé Real .-

PARA COMPARTIR:

Jamón Ibérico de Bellota con Salmorejo.-
Gambas a la plancha al aroma de Lima.-
Queso Trufado al aceite de mil y piñones.-
Croquetas de Las Mayas.-

DE LA MAR

Merluza a la plancha con verduritas braseadas.-

EL SORBETE

Mandarina al licor de Ron añejo.-

DE LA MONTAÑA

Taco de Ternera con crema de Hongos y Foie .-

POSTRE

Brownie de chocolate con helado de mandarina .-

Bodega :

Aqua Solán de Cabras
Monopolé S XXI (D.O. Rueda)
Monte Amán (D.O. Ribera del Arlanza)
Cava Raventos I Blac (Brut Reserva)
Cafe e infusiones y chupitos de licor

*** 65 € ***

10% de iva incluido

Todos los menús son susceptibles de sufrir variaciones en función de la estacionalidad o los mercados mientras no sean firmes.

MENU DE GALA 2

APERITIVO :

Gazpacho de frutos rojos al Vinagre Balsamico .-

PARA COMPARTIR:

Foie mi-cuit al humo de Arce .-

Langostinos en salsa de Bourbon .-

Jamon Ibérico con Salmorejo Cordobés .-

Lasaña de Boquerones, Ventresca y pimiento rojo confitado .-

DE LA MAR

Lomo de bacalao en verduras asadas y ali-oli de membrillo .-

EL SORBETE

Mandarina al licor de Ron añejo .-

DE LA MONTAÑA

Solomillo de vaca con mousse de Boletus Edulis ,Foie y Trufa Negra .-

POSTRE

Brownie de chocolate templado con helado de vainilla .-

Bodega :

Agua Solán de Cabras

Monopole S XXI (D.O.Rueda)

Vega Izán (D.O. Ribera del Duero Crianza)

Cava Raventos I Blac (Brut Reserva)

Cafe e infusiones y chupitos de licor

*** 75€ ***

10% de iva incluido

MENU DE GALA 3

APERITIVO :

Gaspacho de frutos rojos al Vinagre Balsámico .-

PARA COMPARTIR:

Queso trufado al Aceite de miel y piñones .-

Ensalada de ave en escabeche de melocotón .-

Gamba Roja de Huelva con un toque de lima fresca.-

Carpaccio de Buey, caramelo de frambuesa y nube de Parmeggiano.-

DE LA MAR

Rodaballo Salvaje con patatas panaderas, bilbaína y espárragos trigueros .-

EL SORBETE

Mandarina al licor de Ron añejo.-

DE LA MONTAÑA

Ciervo marinado en frutos rojos con Boletus salteados a fuego fuerte y piñones .-

POSTRE

Cre moso de Queso Fresco de Burgos con membrillo, nueces y miel .-

Bodega :

Agua Solán de Cabras

Monopole S XXI (D.O. Rueda)

Ramón Bilbao (D.O. Rioja)

Cava Raventos I Blac (Brut Reserva)

Café e infusiones y chupitos de licor

★ 85 € ★

10% de iva incluido

MENU DE GALA 4

APERITIVO :

Gazpacho de frutos rojos al Vinagre Balsamico .-
Brocheta de Morcilla tradicional de Burgos con Piquillos.-

PARA COMPARTIR:

Ensalada Micológica de la Casa .-
Gamba Roja de Huelva al aroma de Lima Fresca.-
Foie Mi-cuit al Humo de Arce sobre Pan de Quintanar .-
Jamón Ibérico de Bellota con emulsion de Tomate y Aceite de la Casa .

DE LA MAR

Rape de Roca al Ajoverde de Pistacho con Cebollitas Perla confitadas al accetto balsamico.-

EL SORBETE

Mandarina al licor de Ron añejo.-

DE LA MONTAÑA

Solomillo de vaca con crema de Hongos y Foie .-

POSTRE

Financier de Naranja , Natillas y Helado de Chocolate Belga .-

Bodega :

Agua Solán de Cabras
Monopolé S XXI (D.O. Rueda)
Pruno (D.O. Ribera del Duero)
Cava Raventos I Blac (Brut Reserva)
Café e infusiones y chupitos de licor

*** 95 € ***

10% de iva incluido