



## ***MENUS EMPRESA***

### ***PRIMEROS***

Raviolis de rabo con champiñones y salas Bordalesa  
Ensalada de burrada con trufa y avellanas  
Arroz de pies de cerdo con alcachofas y alioli de cebollino  
Hojaldre de verduras asadas con bacalao ahumado y brotes  
Carpacho de salmón marinado y ahumado con piñones manzana y queso  
Salmorejo cordobés con cecina y helado de parmesano  
Raviolis de verduras y gambas con crema de queso manchego curado viejo  
Garganelli de centeno con pesto y papada

### ***SEGUNDOS***

Lascas de bacalao con tabule de verduras y salsa holandesa  
Salmón mi-cuit a la llama con gazpacho de remolacha  
Merluza al horno con pil-Pil de Berberechos y alga codium  
Magret de pato con salsas de naranjas  
Presa ibérica con con cerveza negra  
Costillas de cerdo ibérico con salas barbacoa de miel y aromáticas  
Carrillera de ternera estofada al vino tinto con berenjenas

### ***POSTRES***

Bizcocho fluido de mango con helado de coco  
Cremoso de chocolate con pan y aceite  
Bizcocho borracho de ron con helado de jengibre  
Macedonia de frutas de temporada con helado de yogurt

45.00€ /persona

### **NUESTRO MENÚ INCLUYE:**

Aguas y café

Precios 10% IVA incluido



## **MENU GASTRONÓMICO**

### **APERITIVOS:**

*Taco de liebre a la royal*  
*Tartar de trucha con sus huevas y sal fósil*  
*Empanadilla de jabalí con sobrasada y lima*  
*Sopa de ajo negro con huevo de codorniz*

**Perdiz estofada con lentejas Pardinias de Sigüenza y berza frita**

**Mollejas de lechal con setas al ajillo**

**Bacalao con guiso de callos y pimientos asados al carbón**

**Paletilla de cordero con cous-cous de coliflor, brócoli y Ras el Hanut**

**Tubo de té de flores con miel, chocolate blanco y mandarina**

55.00€ /persona

### **NUESTRO MENÚ INCLUYE:**

Aguas y café.

Precios 10% IVA incluido