



## **MENUS EMPRESA**

### **PRIMEROS**

Ensalada de escarola y rucula, con romesco de fresas, jamón de pato y espuma de queso de cabra

Hojaldre de verduras asadas con bacalao ahumado y brotes

Pasta de espelta eco, con carbonara de setas, trufa de invierno y pollo de corral.

Raviolis de verduras y gambas con crema de queso manchego

Arroz seco de matanza con costillas y pies de cerdo

Arroz de verduras al horno

Crema de calabaza con vainilla, vieiras y crumble de cebolla

Sopa de ajo negro con guiso de callos y cocochas de bacalao. Y ravioli de huevo de corral

### **SEGUNDOS**

Carpacho de salmón curado con vinagreta de manzana, manchego y piñones

Lascas de bacalao con tabule de verduras y salsa holandesas

Merluza al vapor con veloute de berberechos

Carrillera de ternera estofada con berenjena y barbacoa de miel y aromáticas

Magret de pato a la robata con salsa agridulce de mandarinas

Presa ibérica laqueada con cerveza negra

### **POSTRES**

Macedonia de frutas con helado de yogurt

Bizcocho fluido de mango con helado de coco

Infusión de frutos rojos con helado de té y espuma de azahar

Cremoso de chocolate con miel de trufa, crema de whisky y avellanas garrapiñadas

Bizcocho borracho de ron con manzanas asadas y helado de yema tostada

45.00€ /persona

### **NUESTRO MENÚ INCLUYE:**

Aguas y café

Precios 10% IVA incluido



## **MENU GASTRONÓMICO**

### **APERITIVOS: "RECUERDOS DE LA INFANCIA"**

**Quesito de bola de manchego con trufa**

**Chocolatina de foie y kikos**

**Donuts de soja y lima con tartar de trucha**

**Sándwich de morteruelo**

**Oreo de aceitunas negras y anchoas**

**Los puerros del cocido "nuestra versión de un clásico"**

**Merluza en su punto con gamba roja, migas y sopa de ajo negro**

**Lomo de corzo a la robata con castañas miel de trufa y palo cortado**

**Cre moso de chocolate con praliné de pipas y helado de pan frito**

55.00€ /persona

### **NUESTRO MENÚ INCLUYE:**

Aguas y café.

Precios 10% IVA incluido