

## MENÚ GOURMET

### CÓCTEL DE BIENVENIDA

Milhojas de Jamón de Viena y Queso // Queso de Cabra con Cebolla Confitada // Salmón Marinado con Salsa de Soja // Gazpacho de Fresón con Berberecho // Brocheta de Gamba en vaso con Salsa Rosa // Cesta de Tacos de Queso Manchego // Huevo de Codorniz con Jamón // Trufa de Muse de Pato con Piñones // Bombón de Piña, Membrillo y Cecina // Panecillo de Brandada de Bacalao // Torpedo de Langostinos con salsa Romesco // Brick de Morcilla con Piñones y Albaricoque // Saquito de Marisco // Bomba de Queso // Vieira Gratinada & Txangurro.

Vino Blanco de Rioja – Vino Tinto de Rioja – Agua Mineral – Refrescos – Cerveza – Martini – Zumos

\*La duración será de unos 30 minutos

### PRIMER PLATO

Corona de Bogavante sobre tartar de Aguacate, Naranja, Tomate y Marisco con Vinagreta y Piña natural.

### SORBETE DE MOJITO

### SEGUNDO PLATO

(\*) Tournedo de Solomillo de Vaca con Micuit de Pato sobre pan tostado y salsa española con Pirámide de Patata y Calabacín relleno o

Merluza a la Marinera estilo Bermeo con Gambas, Almejas y Patatas al Vapor.

### VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.

Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

### POSTRES

Tarta comunión y helado artesanal.

Café e Infusiones

Cava.

### LICORES

Licor de Manzana, Licor de Hierbas, Orujo y Pacharán.

PRECIO MENÚ GOURMET: 82,00 €. (10% IVA no incluido).

(\*) A Elegir uno entre Carne y Pescado.

\*A fin de mejorar el servicio, DOS días antes del evento confirmar número y menú seleccionado.

\*Válido hasta 15 junio de 2018