

MENÚ REAL

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

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

*La duración será de unos 15 minutos

DE ENTRADA

Gazpacho de Fresón.

PRIMER PLATO

Espárragos de Navarra y Langostinos del Caribe.

PESCADOS

Merluza Bilbaina con Patatitas al Vapor.

CARNES

Paletilla/Pierna* de Cordero Lechal Asado al Horno de Leña, con Patatas Panadera y Tomate Asado.

VINOS

Gran Vino Blanco Rueda y Tinto Rioja.

Cerveza, Agua Mineral y Refrescos.

POSTRES

Tarta comunión y helado artesano.

Café e Infusiones.

Cava.

LICORES

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

(*)Sólo Paletilla, incremento de 4,00 €.

Opcional: Puedes añadir Sorbete de Mojito con un incremento de 3,00 €.

PRECIO MENÚ REAL: 79,50 €. (10% IVA no incluido).

*Válido hasta 15 junio de 2018