



CÓCTEL

2023-24

Crema vichyssoise o salmorejo (según temporada)

Jamón ibérico de bellota 100%

Ensaladilla de gambas

Croquetas de jamón ibérico

Gyozas de pollo con salsa de cacahuete

Salmón con salsa de ají y sésamo

Pollo crujiente con foie, almendra, mostaza y miel

Langostino panko con salsa chipotle

Samosas de pato con salsa hoisin

Suprema de mejillón tigre gallego

Mini hamburguesa de ternera con queso

Dulces variados

Bebidas

Refrescos, cerveza, agua

Vino tinto: rioja, crianza

Vino blanco: verdejo, rueda

58€ / Persona (IVA No Incluido)

- Las bebidas incluidas en el menú serán servidas durante el servicio contratado.
- El extra de bebidas, anterior o posterior al consumo del menú contratado, se cobrará aparte, siempre a discreción del jefe de sala.
- Se ruega avisar con antelación de posibles alergias o intolerancias alimenticias.
- Se sirve 1,5 piezas mínimo / persona y 2 piezas / persona en algunos platos como las croquetas, las gyozas los postres, entre otros.