



CÓCTEL

2023-24

Crema vichyssoise o salmorejo (según temporada)

Jamón ibérico de bellota 100%

Ensaladilla de gambas

Croquetas de jamón ibérico

Gyozas de gamba con salsa teriyaki

Langostino panko con salsa chipotle

Tartaleta de rabo de toro y queso

Pulpo marinado con pimentón

Rollito de pato con salsa hoisin

Merluza gallega crujiente con alioli de kimchi

Brocheta de solomillo con verduras y salsa de idiazábal

Dulces variados

Bebidas

Refrescos, cerveza, agua

Vino tinto: rioja, crianza

Vino blanco: verdejo, rueda

65€ / 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.