



CÓCTEL

2023-24

Crema vichyssoise o salmorejo (según temporada)

Ensaladilla de gambas

Brocheta de mozzarella con tomate y aceite de albahaca

Croquetas de jamón ibérico

Gyozas de gamba con salsa teriyaki

Dado de atún con cebolla caramelizada y mahonesa de cítricos

Pollo crujiente con foie, almendra, mostaza y miel

Bacalao en tempura negra crujiente con alioli de lima

Mini hamburguesa de ternera con queso

Dulces variados

Bebidas

Refrescos, cerveza, agua

Vino tinto: rioja, crianza

Vino blanco: verdejo, rueda

50€ / 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.