

## AL CENTRO DE LA MESA (PARA COMPARTIR)

Croquetas de jamón

Tartar de atún, yema de caserío, trufa y vinagreta de ajetes

Alcachofas guisadas con salsa de ajillo y almendra tostada

Almejas en salsa de azafrán y ajada

## A ELEGIR

Pargo con berenjena glaseada y yogur

o

Preso de ternera, verduras de invierno y reducción de vino tinto

## PARA TERMINAR

Manzana asada, hojaldre invertido y chantilly

## BODEGA

### Vinos blancos

D.O. Rueda, Caballero de Olmedo (Verdejo)

D.O. V. T. Cádiz Barbadillo blanco semidulce (Palomino fino)

### Vinos tintos

D.O. Ca. Rioja, Fescenino (Tempranillo)

D.O. Ribera del Duero, Finca El Empecinado Roble (Tempranillo)

\*Bebidas incluidas durante el servicio (agua, cerveza, vino, refresco)

\*Elección de principales a recibir hasta 10 días previos a la fecha del evento

**- 62€ -**  
(IVA incluido)

