



## AL CENTRO DE LA MESA (PARA COMPARTIR)

Jamón ibérico con pan suflado

Semicurado de lubina y almendras marconas

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

Alcachofas guisadas con velouté y caviar

Almejas en salsa de azafrán y ajada

## A ELEGIR

Rodaballo guisado con berberechos

o

Solomillo de vaca madurada con su jugo  
y pimientos de Palermo

## PARA TERMINAR

Milhojas de chocolate con helado de turrón

## 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

**- 72€ -**  
(IVA incluido)

