

## 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

Presa 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. Penedés, Miranda D'Espells (Chardonnay)

### Vinos tintos

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

D.O. Ribera del Duero, Finca Resalso (Tinto fino)

\*Si lo desea puede mejorar la bodega por 10€/persona

---

**– 45€ –**  
(IVA incluido)

---

### \*BODEGA +10€

#### Vinos blancos

D.O. Rueda, Carrasviñas fermentado en barrica (Verdejo)

D.O. Ribeiro, O Cotarelo (Treixadura, Loureiro, Godello)

#### Vinos tintos

D.O. Ca. La Rioja, Baigorri Crianza (Tempranillo)

I.G.P. Vino de la tierra de Cádiz, Finca Moncloa (Syrah, Tintilla de Rota, Cabernet Sauvignón)

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

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

