

vegetariano

INDIVIDUAL

Bimi crujiente con kétchup de remolacha y semillas

Alcachofas a la parrilla con romesco

PARA SEGUIR

Risotto de verduras con pesto y espárrago triguero a la plancha

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 Sauvignon)

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

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

