



# MENÚ 1

### **DE PRIMERO**

JAMÓN IBÉRICO, LOMO IBÉRICO Y TORTA DE LA SERENA

### **DE SEGUNDO**

LOMO DE LUBINA DE ESTERO NACIONAL CON VERDURAS AL WOK

## **DE TERCERO**

SOLOMILLO IBÉRICO EN DOS COCCIONES, SALSA DEMIGLACE Y PARMESANO

## **POSTRE**

**30MBA DE CHOCOLATE** 

## **BEBIDA**

VINO TINTO HUELLAS CRIANZA VINO BLANCO FRIZZANTE HADAS CERVEZAS, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ



P.V.P. 43,50€





# MENÚ 2

## DE PRIMERO

PASTA RELLENA DE QUESO, SALSA PESTO DE HIERBAS Y GEL DE PERA

## **DE SEGUNDO**

MERLUZA DE PINTXO CON SALSA DE CARABINERO Y ÑOQUIS CRUJIENTES DE REMOLACHA

## **DE TERCERO**

LINGOTE DE COCHINILLO CONFITADO, PARMENTIER TRUFADA, MANGO Y PATÉ CASERO DE MEJILLONES

#### **POSTRE**

MOUSSE DE CHOCOLATE BLANCO, NTERIOR DE YOGUR CON MORAS

## **BEBIDA**

VINO TINTO CRIANZA ALIVS VINO BLANCO VERDEJO BRISA DE OTOÑO CERVEZAS, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ



P.V.P. 45,50€





# MENÚ 3

## **DE PRIMERO**

ENSALADA DE BROTES VERDES, PAVO ESCABECHADO, VEGETALES DE OTOÑO Y PROVOLONE CRUJIENTE

#### **DE SEGUNDO**

MARISCOS COCIDOS (GAMBAS BLANCAS DE HUELVA, LANGOSTINOS Y CIGALA NACIONAL N°1)

## **DE TERCERO**

ABANICO IBÉRICO A LA BRASA, TUBÉRCULOS Y SALSA DEMIGLACE

## **POSTRE**

ESFERA DE MANZANA CON INTERIOR DE GROSELLA

### BEBIDA

VINO TINTO CRIANZA BALANCINES GOLD VINO BLANCO FRIZZANTE HADAS CERVEZAS, REFRESCOS, AGUA Y CAFÉ



P.V.P. 47,50€