

# D G U S T A

## MENU 3

### Aperitivos

*Espuma de setas con pipas  
Hojaldre relleno de chistorra  
Surtido de pan*

### Centros de mesa

*Foie en tres texturas: foie micuit, foie a la plancha y crema de foie quemada con sal  
maldon y confitura de violeta  
&  
Ensalada Dgusta  
&  
Carpaccio de salmón y bacalao con vinagreta de limón*

### Segundos

*Lubina horneada con su piel, espárragos verdes a la plancha y salsa romescu*

*o*

*Solomillo de cerdo marinado con pimientos asados y patatas a la pimienta*

### Postre

*Pastel de cacahuete y dulce de leche*

### Bodega

*Tinto: Coto de Hayas Tempranillo Cabernet (D.O. Campo de Borja)*

*Blanco: Coto de Hayas (D.O. Campo de Borja)*

*Aguas minerales*

*Aromatico café e infusiones*

Precio por persona: 40€(IVA incluido)