

D G U S T A

MENU 4

Aperitivos

*Espuma de castañas con pipas
Mini buñuelos de jamón ibérico
Surtido de pan*

Centros de mesa

*Revuelto de temporada con jamón ibérico de bellota y virutas de foie
&
Ensalada de tres tipos de quesos manchegos sobre una capa de membrillo y requesón
aliñada con vinagreta de Jerez y mostaza savora y helado de parmesano
&
Carpaccio de solomillo de ternera a la pimienta con virutas de parmesano y vinagreta
de ceps y piñones*

Segundos

*Lomo de bacalao confitado a fuego lento y gratinado con muselina de Alí-olí,
acompañado de espaguetis de tinta de calamar*

o

*Cordero confitado cubierto por una fina capa de hojaldre y graten de patata con queso
parmesano*

Postre

Sorbete de mandarina de montaña

Bodega

*Tinto: Viñas del Vero (D.O. Somontano)
Blanco: Viñas del Vero (D.O. Somontano)
Aguas minerales*

Aromático café e infusiones

Precio por persona: 44€(IVA incluido)