

ENTRANTES A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

ENSALADA DE TOMATES DE TEMPORADA

Selección de tomates de temporada, cebolla dulce, daditos de aguacate de Málaga y vinagreta de hierbas de campo y Aove

TABLA DE SALUMERIA ITALIANA

Surtido de embutidos y quesos italianos embutidos italianos

DADITOS DE SOLOMILLO DE TERNERA CON GORGONZOLA Y MIEL TARTUFATA

Daditos de solomillo de ternera con topping de queso gorgonzola y miel tartufata sobre daditos de patata confitada

HUEVOS ROTOS FREE STYLE CON JAMÓN Y PÉTALOS DE ALCACHOFA SOBRE CREMA DE QUESO AL TARTUFO

Huevos rotos con huevo en dos texturas: frito y poché, sobre base de crema de queso ahumado Navarro y toque de tartufata, acompañado de patatitas panadera, jamón, pétalos de alcachofa frita y cobertura de patatas paja

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR UNO POR PERSONA *

LOMO DE SALMÓN CON COUS COUS NEGRO

Confitado en aceite de almendras y gratinado a la mostaza antigua y sirope de maple, servido sobre cous cous negro y migas de panko almondine crujientes y crema de pisto

FALSA LASAÑA DE BACALAO A BRÁS Y PASTA WANTON CRUJIENTE

Bacalao estilo a brás con gratén de muselina tártara a la miel y ajo negro, sobre guiso de garbanzo

RISOTTO DE PULPO Y TARTUFATA

Risotto con pulpo y toque de tartufata y galleta de parmesano

CONTRAMUSLO DE POLLO DE PASTOREO AL AXIOTE

Contramuslo de pollo de pastoreo, marinado en axiote y terminado al Jospier con carbón de encina, guarnición de patata de feria con pico de gallo de mango

SECRETO DE CERDO IBÉRICO AL CARBÓN CON SALSA DE QUESO GORGONZOLA

Corte de secreto de cerdo ibérico al carbón, salseado con crema de queso gorgonzola, miel trufada y su guarnición

GUISO DE ALBONDIGAS AL CURRY DE MADRAS

Guiso casero de albóndigas de vaca, acompañados de pan frito chino

CHULETON DE LOMO BAJO

Chuletón de lomo bajo de vaca madurado 30 días aprox (250gr) hecho al Jospier en carbón de encina, con guarnición de patatas fritas rústicas al ajo, pimientos de Guernica y topping de queso parmesano rallado

COSTILLAR DE TERNERA CON SALSA BBQ CASERA

Costillar de ternera meloso, cocinado a baja temperatura durante 14h con nuestra salsa BBQ casera, guarnición de patata de feria asada

POSTRES A COMPARTIR CADA 4 PERSONAS

TARTA DE QUESO ESTILO AMERICANO

BROWNIE CASERO DE CHOCOLATE CON HELADO

TARTA DE ZANAHORIA ARTESANA

BEBIDAS A ELEGIR ENTRE **

VINO D.O.C. RIOJA COTO MAYOR CRIANZA, VINO BLANCO VERDEJO COTO VERDEJO, COPA DE CERVEZA, REFRESCOS O AGUA.

RECUERDE AVISARNOS PREVIAMENTE SI PADECE ALGUNA ALERGIA O INTOLERANCIA A ALGÚN ALIMENTO.

*Los platos principales se deberán comunicar con un mínimo de 72 horas antes de la celebración del evento.

**Incluido: pan y botella de vino (una para/cada 3 personas), o dos consumiciones a elegir entre copa de vino, copa de cerveza, refrescos o agua.

45€ POR PERSONA. I.V.A. INCLUIDO