

MENÚ

Tartar de salmón ahumado con aguacate y dado de terrina
de foie-gras de pato hecha en casa, con gelatina
de vino de Málaga y pan de pasas

Colas de langostinos y hongos al ajillo con juliana de jamón

Albóndigas de rape en salsa verde y solomillo de ibérico con puré de manzanas y
ciruelas, salsa de higos

Cremoso de almendras con salsa de frutos rojos
y helado de rosas

*Vinos incluidos en el Menú

Denominación de origen Vinos de Madrid

Blanco Vega Madroño

o

Rosado Vega Madroño

o

Bodegas Figueró Ribera del Duero

Tinto Figueró 4 meses en barrica

o

Cava Mont Marçal Brut

Agua Mineral

Café

*(El vino elegido será ½ botella por persona)