

# MENÚ

Fantasia de terrina de foie-gras de pato  
en cuatro texturas con pan de pasas

Crema de bogavante al Armagnac con  
pequeño espadín de frutos del mar

Merluza a la romana con pimientos y faisán a las uvas

Crema inglesa con islas flotantes

## **\*Vinos incluidos en el Menú**

D.O. Vinos de Madrid

Blanco Vega Madroño

0

Rosado Vega Madroño

0

Bodegas Figuero Ribera del Duero

Tinto Figuero 4 meses en barrica

0

Cava Mont Marçal Brut

Agua Mineral

Café

\*(El vino elegido será 1/2 botella por persona)