



**MENÚ DE EMPRESA**  
OPción 3

*Brotos de espinacas y rúcula con rilette de pato, Cherrys confitados y dados manzana caramelizada en su vinagreta.*

*Jamón ibérico D.O. Salamanca*

*Tronco de foie sobre geleé de frutos rojos, pistachos rotos y brotes frescos*

*Delicia de rape y panceta ibérica sobre tapenade de aceitunas negras*

\*\*\*

*Lomo de dorada sobre arroz negro, ajada gallega y ensalada de algas*

ó

*Secreto ibérico con concassé de remolacha y zanahoria sobre parmentier con comino y orégano*

\*\*\*

*Brownie sobre crumble de galleta y helado*

\*\*\*

*Dulces Navideños*

*Bodega:  
Aguas, cerveza y refrescos  
Vino blanco y tinto  
Cava y Sidra  
Café e infusiones*

*1 consumición*

**PRECIO: 32 €**

AMENIZADO CON DISCOMÚVIL

