



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

