



MENÚ DE EMPRESA

OPción 4

*Mini de luxe de gazpacho, sopa de rúcula
y tapenade de aceitunas negras*

Jamón ibérico D.O. Salamanca

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

Vieira sobre crema de guisantes y pochado de butifarra

Bogavante braseado sobre alga nori y papada asada con crujiente de jamón ibérico

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

ó

Paletilla de cordero a baja temperatura en su jugo con romero y miel

Pera Ercolina al chardonay sobre sopa de turrón

Dulces Navideños

Bodega:

Aguas, cerveza y refrescos

Vino blanco y tinto

Cava y Sidra

Café e infusiones

1 consumición

PRECIO: 48 €

AMENIZADO CON DISCOMÓVIL