



· COCKTAIL ·

2018

Crema de verduras

Jamón de bellota 100%

Tabla de quesos

*Selección de quesos españoles e internacionales
con diversos tiempos y tipos de maduración*

Sushi

*Niguiris, uramakis y maki: salmón, atún, pez mantequilla**

Ensalada de quinoa

Croquetas de boletus

Gyozas de gamba con salsa de tamarindo

Brochetita de langostino y merluza

Tartar de salmón

Hummus Libanés con pan y caramel de miel y canela

Pulpo a la gallega con patata

Mini hamburguesa de ternera con queso

Surtido de postres

Corte de limón · Flan · Papillot blanco · Bomba negra · Caraca

Bebidas

Cervezas, refrescos, agua

Vino tinto: Ares crianza. D.O. Rioja

Vino blanco: As de Más. D.O. Rueda

60€

** Opción de disponer de un Sushiman con elaboración en directo. Coste adicional.*

Se ruega avisar con antelación de posibles alergias o intolerancias alimenticias.