



## MENÚ A

### **Platos para compartir al centro**

*Gaspacho de frutos rojos y crujiente de pan de tomillo*

*Ensaladilla de ventresca y langostinos*

*Lasaña de verduras al aceite de albahaca*

### **Segundo a elegir**

*Hamburguesa de solomillo de buey*

*Salmon marinado con salsa tartara y tomatitos*

### **Postre**

*Fondue de chocolate y frutas*

### **Bodega a elegir**

*V. Blanco Verdejo '11 D.O. Rueda*

*V. Tinto Ibéricos Crianza '10 D.O.C. Rioja*

*Agua mineral, Cervezas o Refrescos*

### **Café o infusión**

**Precio por persona: 45,00 € + 10% IVA**



## MENÚ B

### ***Platos para compartir al centro***

*Parrillada de verduras con romesco*

*Cecina aliñada*

*Ensalada reina de salmón*

*Aji de pollo con arroz*

### ***Segundo a elegir***

*Presa Ibérica con chutney de albaricoques y patata cominera*

*Bacalao a la "papanuez"*

### ***Postre***

*Surtido de helados italianos*

### ***Bodega a elegir***

*V. Blanco Verdejo '11 D.O. Rueda*

*V. Tinto Ibéricos Crianza '10 D.O.C. Rioja*

*Agua mineral, Cervezas o Refrescos*

### ***Café o infusión***

**Precio por persona: 55,00 € + 10% IVA**



## MENÚ C

### ***Platos para compartir al centro***

*Jamón de bellota con pan y emulsión de tomate*

*Brochetas de salmón marinado*

*Burrata tradicional italiana sobre tomate "kumato"*

*Risotto de pulpo y langostinos*

### ***Segundo a elegir***

*Atún rojo con tabule de verduras de temporada*

*Solomillo de buey al aire de romero*

### ***Postre***

*Suspiro de brownie, crema de dulce de leche y mascarpone*

### ***Bodega a elegir***

*V. Blanco Verdejo '11 D.O. Rueda*

*V. Tinto Ibéricos Crianza '10 D.O.C. Rioja*

*Agua mineral, Cervezas o Refrescos*

### ***Café o infusión***

**Precio por persona: 65,00 € + 10% IVA**