

## MENÚ 1 COMUNIONES Y BAUTIZOS

### APERITIVO

TOSTA DE QUESO DE LOS ARRIBES CON COMPOTA DE MANZANA VERDE Y ACEITE ARBEQUINA

### ENTRANTES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

GAMBÓN COCIDO CON DOS SALSAS (ALIOLI Y AGRIDULCE DE CÍTRICOS)

PULPO A LA GALLEGA

PASTEL DE SALMÓN CON SUS TOSTAS, CON MAHONESA A LOS FRUTOS ROJOS

### PESCADOS

RAPE AL ESTILO ALBATROS

BACALAO A LA BRASA CON ESPUMA DE AJO ARRIERO Y TRIGUEROS A LA PLANCHA

### CARNE

LECHAZO ASADO EN SU JUGO CON PATATA PANADERA AL AROMA DE ROMERO

SOLOMILLO DE RAZA SAYAGUESA CON BOLETUS AL PEDRO XIMÉNEZ

### POSTRE

TARTA DE COMUNIÓN O BAUTIZO Y HELADO

### BODEGA

VINO TINTO DOMINIO DEL BENDITO LAS SABIAS, BLANCOS Y ROSADOS

**60 EUROS**

I.V.A. INCLUIDO

## MENÚ 2 COMUNIONES Y BAUTIZOS

### APERITIVO

PASTEL DE SALMÓN

### ENTRANTES

EMBUTIDOS IBÉRICOS

MEJILLONES AL VAPOR CON SALSAS ZAMORANA

CHIPIRÓN ENCEBOLLADO A LA PLANCHA ACERADO CON ALIOLI

FOIE (MICUIT) Y SUS TOSTAS CON ALMENDRA CROCANTI Y REDUCCIÓN DE MÓDENA

### PESCADOS

MERLUZA CON MANZANA EN TEXTURAS Y ALMEJAS

RODABALLO CON MOSAICO DE NARANJAS Y ENDIVIAS GRATINADAS

### CARNE

CARRILLERA DE TERNERA A LOS AROMAS DE LA TIERRA

SECRETO IBÉRICO CON VERDURAS GLASEADAS

### POSTRE

TARTA DE COMUNIÓN O BAUTIZO Y HELADO

### BODEGA

VINO TINTO ROMÁNICO, BLANCOS Y ROSADOS

**45 EUROS**

I.V.A. INCLUIDO