

Eventos

Platos individuales

Ensalada de perdiz escabechada con vinagreta de frambuesas y
piñones

Raviolis de foie con setas shiitake salteadas en soja y mantequilla de
queso azul

Risotto de carabineros con zamburiñas

Sorbete de limón al cava

Paletilla de lechal en su jugo con cebollitas glaseadas

Brownie de chocolate y dulce de leche

Maridaje

Sierra Cantabria Cz D.O.C. Rioja

Marieta Albariño 100% D.O. Rias Baixas

Copa de cava para brindar

Agua, pan y café

Precio del menú por persona 60 € IVA incluido