

## Eventos

### *Platos individuales*

Guacamole con crujiente de plátano macho

---

Alcachofas en dos cocciones con virutas de ibérico

---

Raviolis de calabacín rellenos de brandada de bacalao y uva con ajo  
blanco malagueño

---

Sapito sobre lecho de patatas a la antigua y cigalas en salsa de puerro  
y vermut

---

Sorbete de mojito

---

Solomillo de ternera a la parrilla con chutney de mango, tirabeques  
salteados y gelée de soja y sake

---

Ganache de chocolate con oreo, fresas naturales y almendras  
garrapiñadas

### *Maridaje*

Dehesa de los Canónigos C.D.O. Ribera del Duero

Marieta Albariño 100% D.O. Rías Baixas

Copa de cava para brindar

Agua, pan y café

*Precio del menú por persona 60€/IVA incluido*