

## *MENÚ EMPRESA*

### *Degustación*

*Vasito de nuestro Bloody Mary*

*Brocheta de langostinos y beicon con juliana hortelana con aceite de ajada*

*Revuelto de huevo de caserío con gambas, espárragos trigueros y gulas*

*Solomillo de vieira envuelto en jamón "Joselito"*

*Gyozas de cerdo vietnamita con lima, cilantro y salsa Ponzu*

*Sasimi de morro de bacalao con salsa tibia de sake y tamarindo*

*Croquetas de pato y manzana con salsa de foie*

*Mini ensalada de salmón marinado y mozzarella con vinagreta de vainilla*

*Maridado con vino blanco AUTUM VERDEJO DO*

### *Plato principal*

*Espalda de cabrito confitada con romero, patata a lo pobre y cebollitas a la miel*

*Maridado con vino de nuestra bodega ANTIOTO (RIBIERA DEL DUERO)*

*Rodaballo salvaje de ración con crema de galeras y almeja gallega*

*Maridado con vino de nuestra bodega VIÑA POMAL*

*Risotto de trompetas de la muerte y Rosiñol con chipirones y sablee de parmesano*

*Maridado con vino de nuestra bodega R. PANSA BLANCA TINA 20*

### *Poste de la casa*

*Tiramisú de té verde macha con frambuesa frescas*

*Minicoulant de chocolate 70% con interior de ganache de chocolate blanco a la*

*pimienta de Jamaica*

*Crema de limón con mar de cava y fresitas del bosque*

*Copa de cava Brut Nature Signat*

\*\*\*\*\*

PRECIO 75,00€

*Iva incluido*