

# MENÚ N º 1

## POR PERSONA

- Croquetas Cremosas de Cecina de León y de Boletus (2 uds/pax)

## AL CENTRO PARA COMPARTIR

- Ensalada de brotes frescos, gambón en tempura, naranja y vinagreta de jengibre
- Huevos ecológicos con jamón ibérico y patata pochada.
- Tartar de atún rojo

## SEGUNDOS, A ELEGIR

- Bacalao confitado con verduras salteadas y crema de pimiento rojo
- Ravioli de gambas con salsa carbonara
- Pluma ibérica a la parrilla con cebollitas balsámicas y patatas provenzales

## POSTRE

- Surtido de postres caseros

## VINOS

Valdehermoso 9 meses - D.O. Ribera de Duero -  
Carramimbre Verdejo - D.O. Rueda -

Agua, pan, media botella de vino por persona o el equivalente a 2 consumiciones

**PRECIO POR PERSONA 32 €**

**IVA INCLUIDO**

**La empresa no se hará cargo de las bajas de comensales sin previo aviso,  
repercutiendo el coste de las mismas  
(50% del menú elegido) en el precio del menú del resto de comensales.**