

MENÚ SIROCCO

CÓCTEL DE BIENVENIDA

FRIOS

- Árbol de frutas con queso.
- Tartar de atún con aliño japonés.
- Espuma de aguacate con gambas y peta zeta.
- Piruletas de pastrani con salsa Chicago
- Botellín de salmorejo.
- Cesta de quesos con picos de Jerez.
- Lingotes de foie sobre pan genovés.
- Inocente de mousse de perdíz.
- Brocheta caprese al pesto rojo.

CALIENTES

- Gyozas de langostino al curry.
- Canelones crujientes de pato.
- Nuestro mejillón tigre.
- Cremoso de huevo con chorizo zamorano.
- Saquitos de marisco con salsa tártara.
- Torpedo de langostino con salsa romescu.
- Caramelito de trigueros y gambas.

SHOW COOKING

- Burritos de cochinilla pibil.
- Tempura de verduras.
- Brochetas de solomillo y setas.
- Huevos fritos de codorniz.
- Tortita de camarón.

PRIMER PLATO

- Gazpacho de fresón con carpaccio de fresas, perlas de mozzarella y atún.

PESCADO

- Merluza a la marinera estilo Bermeo con gambas, almejas y patatitas al vapor.

SORBETE DE LIMÓN, MANDARINA, MOJITO.

CARNE

- Solomillo a la parrilla de carbón con pastel de patata, calabacín relleno y una fina salsa de pimienta a elección.

BEBIDAS

- Gran vino blanco afrutado de Rueda.
- Vino tinto Rioja Viña Real crianza (CVNE).
- Cerveza, agua mineral y refrescos.
- Licor de manzana, melocotón, hierbas, orujo, pacharán, brandy Magno.

POSTRES

- Tarta Real.
- Biscuit de Helado con Chocolate caliente.
- Delicias de Chocolate.
- Tejas de Almendra.
- Café e infusiones.
- Aria Brut Nature (Segura Viudas)

PRECIO: 112,30 €. (10% IVA no incluido).

Menú válido hasta 31 Dic. 2024.

