

MENÚ SIROCCO

CÓCTEL DE BIENVENIDA



FRIOS

- Árbol de frutas con queso.
- Espuma de aguacate con gambas y peta zeta.
- Crujiente de centeno y chilli suave con ensaladilla rusa.
- cesta de tacos de queso manchego con picos.
- Lingote dorado de foie sobre pan genovés.
- Inocente de bonito con mayotrufa.
- Matrimonio con explosión de aceituna.
- cogollo de pollo crunchy con mayokinchee.

CALIENTES

- Gyozas de pulled pork con pipeta de soja.
- Rozichka mediterránea con flor de mermelada de zanahoria.
- Saquito de marisco con salsa tártara.
- Torpedo de langostino con salsa romescu.
- Conitos de torrezno con patata revolcona.
- Taquitos de cochinita pibil.

SHOW COOKING

- Brocheta de solomillo de ternera a la mediterránea.
- Croquetitas melosas de cecina.
- Tosta de huevo de codorniz con sobrasada y miel.

PRIMER PLATO

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

SORBETE DE LIMÓN, MANDARINA, MOJITO.

PESCADO O CARNE (ELEGIR UNO)

- Merluza a la marinera estilo Bermeo con gambas, almejas y patatitas al vapor.
- Solomillo a la parrilla de carbón con gratén de patata, boletus trufados y una fina salsa de demiglace 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. 2026.