

**EN TUS
FOGONES**

CÓCTEL II

45 € por persona + 10% IVA



- Cucharita de Burrata con Mermelada de Tomate.
- Jamón Ibérico de Jabugo con Picos de Jerez Artesanos.
- Tabla Selección de Quesos Nacionales ETF.
- Cucurucho de Foie con Frambuesa Liofilizada.
- Sushi Variado Artesano con Salsa de Soja.
- Cordero Guisado a Baja Temperatura con Puré de Patata y Su Jugo.
- Cucharita de Vieira con Mayonesa de Ajo.
- Taco de Lechuga con Tartar de Salmón y Crujiente de Cebolla.
- Croquetas Caseras de la Abuela.
- Gyozas de Pato Confitado, Cebolla y Hoisin.
- Cebolla a la Brasa con Salsa Romesco.
- Mini Burguer ECO 100% con Cebolla Caramelizada, Rúcula y Queso.
- Brocheta de Solomillo de Vaca con Salsa Chimichurri.
- Langostino Envuelto en Pasta Brick Aliñado con Sichimy y Mayonesa de Lima.
- Coulant de Chocolate Francés.
- Tiramisú Casero de Nuestro Obrador.

BEBIDA

- Vino Tinto Cune Crianza 2015 (Rioja).
- Vino Blanco Monopole XXI 2020 (Rueda).
- Cerveza.
- Refrescos
- Agua Mineral.