



MENÚ DEGUSTACIÓN PARA GRUPOS

Mínimo 8 personas

Jamón Ibérico de Bellota Guijuelo Carrasco

Surtido de quesos con fruta y frutos secos

Pulpo a la brasa con hummus de ajos tiernos confitados y setas a la plancha

Pan de coca con tomate

Plancha de calamares con 'allioli' suave

Huerta de invierno a la brasa acompañado de hummus de setas

Ceviche de corvina en su leche de tigre con maracuyá

Huevos trufados con patatas y jamón Ibérico

Langostinos kikos

Presa Ibérica marinada al pimentón de La Vera con patata tierna

Costilla de cerdo Ibérico confitada en su jugo y cocinada a baja temperatura acompañada de patatas con sal de lima y mayonesa al curry

POSTRES

Postres del Chef

BEBIDA

3 botellas de Cava Brut Nature

Agua

36,50€

Por persona

I.V.A. INCLUIDO

