



MENÚ ALABASTER 60€

Para compartir

Tosta de sardina ahumada
Croquetas de jamón ibérico

Platos individuales

Huevo poche con crema de patata trufada, torreznos y migas
Merluza al vapor con Pil-pil de limón y espinacas
Costilla de vaca rubia Gallega con patata fondant y anisados

Sobremesa dulce

Milhojas de crema de vainilla Tahití
Petit-fours variados
Café o infusión

Bodega

K-naia verdejo Magnum (DO Rueda)
Sierra Cantabria Selección Tempranillo Magnum (DO Rioja)

- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incluido por comensal*

Precios indicados en Euros
IVA incluido



MENÚ ESPECIAL 80€

Snacks

Zamburiña curada en agua de mar y caldo de pimientos verdes

Empanada gallega al corte

Croquetas de cigala

Platos Principales (Medias raciones individuales)

Salpicón de langostino, mejillones y hierbas del litoral

Huevo 65°, salsa de trufa y foie

Corvina al vapor, crema de hinojo e hinojo confitado

Presa de cerdo ibérico con puré de batata y cebollitas encurtidas

Sobremesa Dulce

Coulant de avellana y helado de yogurt

Petit-fours Variados

Café o infusión

Bodega

Juvé Camps Cinta Púrpura Brut (DO Cava)

Nelias Godello Magnum (DO Rías Baixas)

Valdrinal Tempranillo Magnum (DO Ribera del Duero)

- *Nuestros menús son adaptables a cualquier alérgeno o restricción alimentaria*
- *Suplemento Jamón Ibérico de Bellota 5€ I.V.A incluido por comensal*
- *Suplemento de Solomillo de vaca rubia gallega 5€ I.V.A incluido por comensal*

Precios indicados en Euros
IVA incluido