

## **MENÚ CLÁSICO**

### **ENTRANTES PARA COMPARTIR**

Sardinas ahumadas sobre tomate concasse, aceitunas Kalamata y lascas de Idiazábal.

Sepia a la plancha con salsa ali-oli.

Ensalada de tomate con ventresca de bonito y vinagreta de cebolla tierna.

### **PRINCIPALES A ELEGIR**

Paella Valenciana (pollo, conejo, judías verdes y garrofón).

Arroz del Señoret (langostinos, gambas, sepia y rape).

Arroz con pato y setas, aderezado con aceite de trufa.

Lomo de lubina con pochado de chalotas, piñones y espárragos trigueros.

Lomo alto de carne argentina «Angus» certificada.

### **POSTRE A ELEGIR**

Cheesecake con puré de frutos del bosque.

Sorbete de limón al cava con aroma de menta.

Café (incluido)

### **BEBIDAS**

Agua mineral / Refrescos

1 cerveza de bienvenida

### **BODEGA\*** (1 BOTELLA CADA 2 PAX)

Cava: Gramona La Cuvee.

Vino blanco: Javier Sanz Verdejo en lías.

Vino tinto: Rioja Marqués de Murrieta Reserva / Ribera Antídoto.

\*Si lo desea, disponemos de más opciones de bodega. Consulte con nosotros.

**Precio por persona: 75,00 euros (IVA INCLUIDO)**

