

# Menú EJECUTIVO



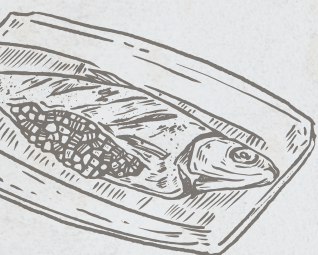
## ENTRANTES (A compartir)

Caprichos de Txangurro

Saams de Ensalada César

Buñuelos de Arzúa con miel

Mini bollería surtida



## SEGUNDOS (A elegir 1)

Carrilleras de cerdo estofadas con puré de calabaza asada

Salmón con risotto de espinacas

## POSTRES (A elegir 1)

Panna Cotta de galleta con salsa de chocolate blanco

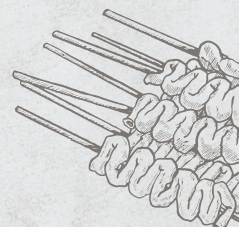
Sorbete de manzana verde con cereza liofilizada

Café / Infusiones

Agua, refrescos o cerveza

Vino blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Rioja



30€/persona

Consultar alérgenos y intolerancias. 10% IVA incluido.

origen

BY JUAN MARIA DOMINGUEZ

# Menú EJECUTIVO

2

## ENTRANTES (A compartir)

Puerros asados, salsa de setas y almendras fritas

Tomate relleno de mousse de mozzarella,  
micromezclum y vinagreta

## SEGUNDOS (A elegir 1)

Lingote de pularda, jugo trufado y con  
timbale de verduras

Corvina asada, salsa de marisco y  
terrina de patata

## POSTRES (A elegir 1)

Mille crepe de fresa con vainilla

Sorbete de manzana verde con cereza  
liofilizada

## Café / Infusiones

Agua, refrescos o cerveza

Vino blanco D.O. Rueda

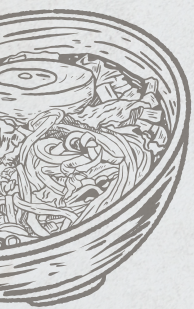
Vino Tinto D.O. Rioja

40€/persona

Consultar alérgenos y intolerancias. 10% IVA incluido.

origen

BY JUAN MARIA DOMINGUEZ



# Menú EJECUTIVO

3

## ENTRANTES (A compartir)

Salpicón de mariscos acevichado, leche de tigre con coco, choclo y esferas de boniato confitado

Raviolis tibios de remolacha con ricotta y pistacho, bizcocho de curry y salsa mornay

## SEGUNDOS (A elegir 1)

Solomillo de ternera, salsa de PX y montaza, pavé de patata y puerro confitado

Taco de bacalao con salsa de azafrán con atadillo de verduras

## POSTRES (A elegir 1)

Texturas de chocolate

Sorbete de manzana verde con cereza liofilizada

## Café / Infusiones

Agua, refrescos o cerveza

Vino blanco D.O. Rueda

Vino Tinto D.O. Rioja

50€/persona

Consultar alérgenos y intolerancias. 10% IVA incluido.

origen

BY JUAN MARIA DOMINGUEZ