

## **MENÚS PREMIUM**

### **Menú nº 1**

Arroz meloso cremoso a la Carbonara con chips de bacon y cebolla

Lomo de bacalao tostado sobre chanfaina de verduritas

Semifrío de queso fresco y frambuesa.

**Bodega y Café**

**25, 00€ Precio por persona, IVA incluido**

---

### **Menú nº 2**

Timbal de mousse de cabracho y gamba blanca con crema de aguacate

Solomillo ibérico con risolado de patatas y salsa Thai

Natillas de mango y maracuyá con galleta María.

**Bodega y Café**

**27, 50€ Precio por persona, IVA incluido**

---

### **Menú nº 3**

Blini de foie compota de pera y reducción de vino y canela

Medallón de ternera confitada en su jugo, sobre ragôut de patata y boniato

Bavaroise de frutos rojos con chocolate blanco y cracker de avellanas

**Bodega y Café**

**32, 00€ Precio por persona, IVA incluido**

## **Menú nº 4**

### **Aperitivo**

Gazpacho de cerezas con virutas de jamón

### **Entrante**

Brick crujiente de frutos del mar sobre emulsión de salsa de nécoras

### **A elegir entre.**

Lomo de merluza sobre crudités y Ondarresa de cítricos

o

Solomillo ibérico en adobo montañés sobre tabulé cuscús y verduras

### **Postre**

Trufón de cacao de Guanaja y naranja confitada.

### **Bodega y Café**

**29, 00€ Precio por persona, IVA incluido**

Para más de 15 personas es necesario confirmar dos días antes cuantas personas comerían pescado y cuántas carne.

---

### **Bodega incluida en todos los menús**

Agua Mineral

Vino blanco Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Vino Tinto Viñas del Vero (D.O. Somontano)

Café e Infusiones.

10% de IVA vigente incluido.