

## MENÚ LOIDI

RAVIOLI CREMOSO DE HONGOS CON SALSAS DE FOIE Y VIRUTAS DE JAMÓN

ARROZ MELOSO DE TXIPIRÓN CON ALMEJAS Y SALSAS DE RÚCULA SELVÁTICA

COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA, NABOS CON MANZANA GLASEADOS, PURÉ DE BERZA Y TOQUES DE CALVADOS

### POSTRE

“PA AMB OLI I XOCOLATA”

### BODEGA

VINO TINTO O BLANCO SELECCIONADO

AGUAS MINERALES, CAFÉS Y TÉS

PRECIO: 50,00€

CON MARIDAJE DE VINOS: 60,00€

½ GIN&TONIC O COMBINADO: 5,00 Euros

10% IVA INCLUIDO

**MENÚ VÁLIDO PARA GRUPOS MÍNIMO DE 10 PERSONAS**

*Martin Berasategui*