

## MENÚ LOIDI

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

FIDEUA NEGRA DE MARISCO, ALMEJAS Y GAMBA

COCHINILLO A BAJA TEMPERATURA, PARMENTIER DE OLIVAS NEGRAS Y BONIATO ASADO

### POSTRE

SOUFFLÉ DE CHOCOLATE CON MACEDONIA DE FRUTAS Y HELADO DE TEMPORADA

### 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 Perastegui*