

## MENÚ MARTÍN

MILHOJAS CARAMELIZADO DE SALMÓN AHUMADO, FOIE GRAS, CEBOLLETA Y MANZANA VERDE

HUEVO DE CASERÍO A BAJA TEMPERATURA CON TOCINETA ASADA Y  
PAN DE AJO Y TOMILLO CON SU JUGO

PESCADO DE LONJA A LA BRASA CON GNOQUIS DE CALABAZA Y SALSA DE ALBAHACA

SOLOMILLO A LA BRASA Y MORILLAS A LA CREMA SOBRE PARMENTIER TRUFADA Y  
SALSA PERIGUEUX

### POSTRE

MOUSSE DE CASTAÑA, HIGOS CARAMELIZADOS Y SORBETE DE MOSTO

### BODEGA

VINO TINTO O BLANCO SELECCIONADO

AGUAS MINERALES, CAFÉS Y TÉS

PRECIO: 60,00€

CON MARIDAJE DE VINOS: 70,00€

½ GIN&TONIC O COMBINADO: 5,00 Euros

10% IVA INCLUIDO

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