

GASTRONOMÍA

RAMÓN CASAS

Para empezar...

Atún rojo marinado con judías finas, mayonesa de soja y sésamo con micro mezclum

Seguiremos...

Pollo de corral relleno de pasas y piñones, espinacas y jugo de su rustido

De postre...

Cremoso de cítricos

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco de nuestra bodega seleccionada

Vino tinto de nuestra bodega seleccionada

Cava de nuestra bodega seleccionada*

Cafés e infusiones

49'00 €

(IVA incluido)

Manten Parasategui

GASTRONOMÍA

SIRENAS

Las delicias de la Fonda...

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate

Croquetas de la Fonda

Mejillones al vapor

Para empezar...

Langostinos con tomates ecológicos, parmesano, pesto de rúcula y frutos secos

Seguiremos...

Solomillo de ternera sobre parmentier de patata y terrina ahumada

De postre...

Bizcocho de chocolate, compota de frambuesa y cremoso de chocolate

Bebidas

Aguas minerales

Vino blanco de nuestra bodega seleccionada

Vino tinto de nuestra bodega seleccionada

Cava de nuestra bodega seleccionada

Cafés e infusiones

59.00 €

(IVA incluido)

Martin Perrotegui

GASTRONOMÍA

MENÚ PICA-PICA

Pica pica

Jamón Ibérico

Coca de pan con tomate

Croquetas de jamón

Calamares a la andaluza

Tartar de salmón y aguacate

Langostinos a la brasa con jugo de *suquet* (2 por persona)

Alitas de pollo picantes

Mini hamburguesas con queso brie y mermelada de tomate

Mejillones al vapor

Seguiremos...

Pierna de cordero deshuesada con miel de caña y especias, *cous cous* de verduras y menta

De postre...

Semi-esfera de cremoso de chocolate y bizcocho

Bodega

Aguas minerales

Vino blanco de nuestra bodega seleccionada

Vino tinto de nuestra bodega seleccionada

Cava de nuestra bodega seleccionada

Café e infusión

63,00 €

(IVA incluido)

Martín Perrotegui