

# GASTRONOMÍA

---

## RAMÓN CASAS

### Para empezar...

Tartar de atún escabechado con algas, crema de calabaza escalibada y mostaza

### Seguiremos...

Pollo de corral deshuesado, su jugo rustido, parmentier de espinacas, pasas y piñones

### De postre...

Pastelito de crema catalana con nueces y 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 Parasatogui*

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada.

---

# GASTRONOMÍA

---

## SIRENAS

### Las delicias de la Fonda...

Jamón ibérico

Pan de coca con tomate

Croquetas de la Fonda

Mejillones a la marinera con cilantro y guindilla

### Para empezar...

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

### Seguiremos...

Solomillo de ternera sobre parmentier de patata y tarrina 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*

Este servicio tiene una duración de 120 minutos desde la hora de inicio contratada.

---

# GASTRONOMÍA

---

## MENÚ PICA-PICA

### Pica pica

Jamón Ibérico

Coca de pan con tomate

Croquetas de jamón

Salmon marinado en casa con mamá de pepino

Tartar de atún con escabeche de algas

*Suquet* de langostinos (2 por persona)

Taco de pollo y romesco picante

Sándwich de papada y queso brie

Mejillones a la marinera con cilantro y guindilla

### Seguiremos...

Tarrina de cordero, cogollos encurtidos y leche de oveja, vainilla

### De postre...

Biscuit Gioconda, crema de mantequilla y cacao

### 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)

*Martin Perategui*