

## MENÚ EMPRESA/GRUPOS N<sup>o</sup>2

### Aperitivo

Ensalada de Tomates Confitados con Vinagreta de Vieiras y Mejillones.

### Entrante

Crema de Calabaza asada con Quenelle de Queso y Nueces sobre Brotes Tiernos.

### Pescado

Bacalao Confitado sobre Arroz Verde con Emulsión de Tinta de Calamar y Aceite de Ibéricos.

### Sorbete

Sorbete Cítrico al Gin-Tonic.

### Carne

Presa Ibérica sobre Parmentier de Frutos del Bosque con Reducción de Miel de Las Hurdes y Jamón Crujiente.

### Postres

Brownie de Chocolate Blanco con Helado de Pistacho.

Dulces Navideños.

Bodega: agua, vino blanco y vino tinto. Café.  
Precio por persona 35 € IVA incluido.