



## **MENÚ PINTXOS CELEBRACIÓN**

Reservando una Zona del Restaurante.

Mínimo 16 personas. Duración 2 h.

### **Ostra con salsa ponzu**

Fina, muy carnosa, crujiente, su sabor es explosivo e invade el paladar.

### **Cestita de ensaladilla rusa con langostino**

Nuestra ensaladilla de bonito cubierta con espuma de alioli y langostinos

### **Croqueta de Jamón Ibérico**

Caseras con jamón ibérico.

### **Crujiente de pollo con alioli de miel y mostaza**

Tiras de pechuga maceradas y empanadas. Acompañadas con alioli casero de miel y mostaza

### **Cremoso de Jalapeños con mermelada de tomate y piquillo**

Bolas de queso cremoso con trozos de jalapeños acompañado de mermelada casera de tomate y piquillos

### **Pulpo frito con mayonesa de pimentón**

Láminas de pulpo crujientes acompañadas con nuestra mayonesa de pimentón

### **Foie Micuit Roll**

Relleno de Foie micuit queso ricotta y cebolla., con topping de anguila Kabayaki, manzana caramelizada y salsa de anguila.

### **Rollitos Asiáticos**

Rellenos de ternera, fideo vermicelli y verduras, con salsa chile dulce

### **Tataki de atún sobre ajo blanco y mojo verde**

Plancheado sobre ajoblanco y algas wakame con salsa de mojo thai.

### **Dim-Sum de Rabo con puré de Boniato**

Saquitos de pasta de huevo, rellenos de rabo guisado deshuesado, sobre puré de boniato y reducción de su jugo

### **Pan Bao de Panceta**

Con panceta marinada a baja temperatura acompañada de salsa tártara

### **Tarta de Zanahoria.**

Con betún de queso.

### **Tarta de Chocolate**

Chocolate negro con crema de cacao puro

### **Cocktail de Bienvenida opcional 6 € /pax**

Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Caña, Refrescos y Agua

Precio por persona **49.00 €** (10% i.v.a no incluido)