



MENÚ CELEBRACIÓN

En una misma mesa de 4 a 16 personas. Duración 2 h.

Ostra con salsa ponzu

Fina, muy carnosa, crujiente y su sabor es tan explosivo que invade el paladar.

Ensaladilla Rusa

Nuestra ensaladilla de bonito cubierta con espuma de alioli y langostinos

Jamón Ibérico

100% ibérico, 100% bellota, acompañado con pan de cristal con tomate.

Tartar de Atún

Atún con yema de huevo campero, aguacate, wakame y sésamo. Ligeramente picante

Tempura de Verduras y Langostinos

Acompañadas de mayonesa de chipotle

Ceviche Roll

Relleno de ceviche de atún, Tempurizado, queso ricotta a las finas hierbas y aguacate.
Con topping de vieira flambeada y aderezado con salsa acevichada, cebolla encurtida y kikos.

Pulpo Frito

Láminas de pulpo crujientes acompañadas de nuestra mayonesa de pimentón

Dim-Sum de Rabo de Toro

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

Bao de Panceta

Con panceta marinada a baja temperatura acompañada de salsa tártara y cebolla encurtida

Pan Artesano Bio Masa Madre

Copa Happy

Con betún de queso.

ó

Tarta de Chocolate

Chocolate negro con crema de cacao puro

Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Caña, Refrescos y Agua
Precio por persona **53.00 €** (10% i.v.a incluido)