APERITIVO LUNCH 2024-25

APERITIVOS FRÍOS

CRUJIENTES DE VERDURAS CON ESPECIES.

ESPALDA IBÉRICA CON COCA DE TOMATE Y ACEITE VÍRGEN.

BRIOIX DE IDIAZÁBAL.

COCA CON FOIE, CEBOLLA ESCALIBADA Y ACEITE DE TÓFONA .

TATAKI DE ATÚN CON PIÑA Y VAINILLA.

MINI SANDWITX VEGETAL.

TORTILLA DE PATATA CON MAYONESA DE HIERBAS.

APERITIVOS CALIENTES

CROQUETAS DE CEPES.

FINGERS DE GPAVO CON CURRY Y SÉSAMO NEGRO.

MINI BURGUER DE TERNERA CON BACÓN Y QUESO.

DADOS DE BRIE FRITO CON COMPOTA DE TOMATE Y CANELA.

MINI PINCHO DE IBÉRICO CON YOGHURT PEBRADO Y PIMIENTO AHUMADO.

CRUJIENTE DE LANGOSTINO CON MAYONESA DE MARACUYÁ.

CALAMARES A ALA ROMANA.

ALITAS DE POLLO CAJÚN.

MINI BROWNIE DE CHOCOLATE CON NUECES PECANAS.

CELLER

Cava Bruto y selección de vinos según sommelier. Refrescos, Cerveza y aguas minerales