

# Menú Grupo

## OPCIÓN C

### Aperitivos de bienvenida

### Entrantes para compartir

- Tartar de lubina con mango, manzana y aguacate con sorbete de lima y cilantro.
- Tártar de los dos salmones estilo Castillo de Javier
- Huevos rotos con jamón ibérico, foie-gras micuit y trufa.
- Raviolis rellenos de rabo de buey con reducción de jugo de cocción.

### Plato principal a escoger entre

- Solomillo de ternera al estilo Rossini (taco de foie-gras y salsa de vino tinto)
- Cordero lechal D.O Segovia, al horno con patatas encebolladas
- Medallones de rape asado sobre emulsión de romesco, gambas, mejillones y viera.
- Lomo de merluza en salsa verde con almejas y gambas.

### Postre a escoger entre\*

- sermi-esfera de dos chocolates
- Coulant de chocolate
- Tiramisú

### Bodega (una botella cada 3 personas)

Vino tinto o blanco de nuestra bodega seleccionada

Agua mineral

Café o infusión

Chupito y copa de cava

50€ por persona (IVA incluido)

opción barra libre en vino y combinados (consultar precio)

