

MENÚ ALMUERZO O CENA

COMPOSICIÓN DEL MENÚ

Por favor, componga su menú eligiendo un primer plato,
un segundo plato y un postre.

SELECCIÓN DE VINOS

Nuestros menús incluyen una cuidada selección de vinos detallada en los mismos.
Gema Vela, nuestra sumiller le propone además las siguientes sugerencias:

La Poda

Suplemento por persona: 4,50 €

Fuente Elvira

D.O. Rueda

Páramo de Guzmán Crianza

D.O. Ribera del Duero

El Cuajado

Suplemento por persona: 6,90 €

Mas Pons Chardonnay

D.O. Penedés

Viña Lanciano Reserva

D.O. Ca. Rioja

La Vendimia

Suplemento por persona: 9,50 €

Lagar de Costa Albariño

D.O. Rias Baixas

Raíz Reserva

D.O. Ribera del Duero

MENÚ ALMUERZO O CENA

DEIÀ

Primeros Platos

Sopa de marisco

Laminado de jamón ibérico de recebo, melón y polvo de pistachos

Menestra de verduras a la Navarra

Ensalada “Caprese” con vinagreta balsámica y piñones

Segundos Platos

Chipirones y langostinos a la plancha, patata al aceite de oliva virgen

Vieiras a la plancha con crema de patata y yema de erizo de mar

Carrillera de ternera con crema de zanahorias y sésamo tostado

Rulo de cordero con su jugo y verduras glaseadas

Postres

Pastel de almendra con crema de orujo de hierbas

Cuajada con miel y frutos rojos

Mousse de chocolate con crema ligera de especias

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Homenaje Chardonnay - D.O. Navarra

Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Precio por persona : 91€ IVA INLCUIDO

Servicio de camarero incluido

MENÚ ALMUERZO O CENA

SAN PETERSBURGO

Primeros Platos

Gazpachuelo de cerezas con espuma de queso fresco
Espárragos trigueros a la plancha con holandesa de cardamomo
Ensalada de mango, jamón de pato ahumado y vinagreta de cítricos
Carpaccio de atún con nieve de Idiazábal, aceitunas negras y aceite de oliva virgen extra

Segundos Platos

Suprema de dorada a la plancha con bilbaína ligera
Lomo de merluza relleno de txangurro a la gallega
Presa de cerdo ibérico, salsa de miel de acacias y caviar de berenjena
Osso bucco de ternera a la milanesa

Postres

Tarta Opera
Ligero de avellanas con coulis de frutos rojos
Milhojas Ritz con salsa de azahar
Café, infusiones y mignardises

Vinos

Homenaje Chardonnay - D.O. Navarra
Ares Crianza - D.O.C. Rioja

Precio por persona : 103€ IVA Incluido
Servicio de camarero incluido

MENÚ ALMUERZO O CENA

MADEIRA

Primeros Platos

Ensalada de pulpo a la parrilla, patata nueva y mayonesa de pimentón
Carpaccio de langostinos, emulsión de maíz dulce y pipas de calabaza
Terrina de hígado de pato, plátano caramelizado y perlas de Casta Diva
Tosta invertida de jamón ibérico con vinagreta de tomate

Segundos Platos

Suprema de bacalao, pisto manchego y jugo de carne
Rape gallego en “osso bucco” con salsa verde y guisantes
Taco de lomo de buey, bolas de calabacín, zanahoria, cebolletas y reducción de Rioja
Pularda rellena de setas de temporada y salsa de moscatel

Postres

Mousse de queso y miel con salsa de frambuesa
Crema de vainilla tostada con nueces caramelizadas
Tarta “Selva Negra” con salsa de cerezas

Café, infusiones y mignardises

Vinos

Homenaje Chardonnay - D.O. Navarra
Ares Crianza - D.O.Ca. Rioja

Precio por persona : 115€ IVA incluido
Servicio de camarero incluido.