



## ITINERARIO GASTRONÓMICO

Aperitivo de bienvenida

~

Crema fría de tomate y frutas con helado de gorgonzola

~

Ensalada de verdes con vieiras, salsa teriyaki, cremoso de aguacate y mango

~

Atún confitado con aguacate y tirabeques

~

Canelón de calabacín relleno de pollo de corral con vinagreta de tomate y pistachos

~

Pulpo de roca con hummus de garbanzos, pimiento y remolacha

~

Medallones de rape con crujiente de aceituna negra, coca de tomate confitado y aceite de romero

~

Solomillo de ternera ecológica con graten de patatas, setas y salsa de asado

~

Manzana en texturas con su sopita y crujiente de almendra

~

Mousse de chocolates con albahaca

~

Petit fours

*Aigua mineral o con gas, pan Triticum, café o infusión*

Precio: 75€ por persona IVA incluido