

## Menús con bebidas

**Precio por persona (de las 3 opciones) €17.240 (21,205.20i.i.)**

**Incluye:**

Una entrada, un plato fuerte, un postre, 1 jugo natural y 1 copa de vino por persona,  
o 2 jugos o 2 copas de vino

**Seleccione 3 opciones de entrada, plato fuerte y postre**

---

### Entradas

- La clásica **tortilla española** con papa, cebolla y huevo
- **Crema de tomate** al estilo toscano
- **Sopa de cebolla** caramelizada con fondo de res y pan casero gratinado con queso
- **Tartar de salmón** con aceitunas, alcaparras, queso crema y jengibre
- **Dúo de croquetas**, de jamón serrano y de queso de cabra con salsa brava y alioli
- **Cazuelita** con champiñones y hongos crimini salteados con ajo, perejil y brandy
- **Zuquini caprese**, rodajas de zuquini a la parrilla con burrata di bufala fresca y tomate confitado con albahaca
- **Antipasto de vegetales** zuquini, berenjena, chile dulce, tomates asados, cebolla al vino tinto, burrata di bufala, chile cereza relleno de queso de cabra y reducción de vinagre balsámico, servidos tibios

### Platos fuertes

- **Penne “alla Sorrentina”** con tomates cherry confitados, burrata di bufala, albahaca y salsa casera de tomate
- **Ravioles** de albahaca y queso ricota con mantequilla y salvia
- **Atún** sellado y calamar salteado, reducción de vino tinto y risotto con hinojo y zuquini
- **Filete de salmón** al horno sobre puré de camote y nueces, chile mundial y salteado de espárragos
- **Suprema de pollo** con crema de berenjena, fritas de polenta de maíz, caviar de tomates, crema de berenjena asada, espárragos grillados
- **Solomillo de cerdo** a las hierbas con perejil, cebollino, cebolla y estragón, puré de camote y vegetales asados
- **Picaña** a la parrilla (tradicional corte de res brasileño), salsa de pimienta verde, papa asada con espuma de alioli y vegetales asados
- **Medallón de lomo de res** a la parrilla con salsa de hongos, pastel de túberculos y vegetales salteados

### Postres

- **Ganache de chocolate** mocca con Amarula Cream y peras el vino blanco con chantilly
- **Crema Catalana**, la tradicional gratinada con azúcar moreno
- Brownie belga con mousse de chocolate, ganache y reducción de Porto Tawny Osborne con uvas confitadas
- **Panna cotta** de frambuesa y chocolate blanco (sin azúcar, elaborado con Natuvia)

**Precios incluyen 13% impuesto de venta y 10% de servicio**