



# MENÚ BRONCE

## **Aperitivos**

Panna cotta de espárrago blanco LC

Solomillo curado Joselito

## **Entrante**

Lechuga líquida aliñada acompañada de manzana y piñones.

## **Pescado**

Merluza del Cantábrico, vinagreta tomate y anacardo

## **Carne**

Cabezada Joselito, albaricoque, jengibre y regaliz

## **Postre**

Calabaza escabechada, cremoso de tomillo,  
helado de aceite de oliva virgen extra LC y cítricos

Mignardises

Agua, cafés e infusiones y pan

## **Bodega**

Vino Blanco D.O. Rueda 2021 Fresco

Vino Tinto D.O. Ca Rioja 2019 Sierra Cantabria

**115 euros IVA incluido**

Las cervezas y los refrescos no están incluidos



# MENÚ PLATA

## **Aperitivos**

Panna cotta de espárrago blanco LC

Solomillo curado Joselito

## **Entrante**

Huevo de Mos, tallarines de jamón Joselito y anguila ahumada

## **Pescado**

Rodaballo salvaje del Cantábrico, salsa emulsionada de rainort y espárrago LC

## **Carne**

Solomillo Joselito Wellington, lemon curd, salsa bordalesa

## **Postre**

Bizcocho dacquoise de avellanas y caramelo, cremoso de avellana y helado de pimienta Sichuan

Mignardises

Agua, cafés e infusiones y pan

## **Bodega**

Vino Blanco D.O. Rueda 2021 Fresco

Vino Tinto D.O. Ca Rioja 2019 Sierra Cantabria

**129 euros IVA incluido**

Las cervezas y los refrescos no están incluidos



# MENÚ ORO

## **Aperitivos**

Panna cotta de espárrago blanco LC

Solomillo curado Joselito

## **Entrante**

Puerros LC tostados y su emulsión, caviar Caspian Pearl,  
velo de anguila ahumada

## **Pescado**

Mero negro de las costas gallegas, emulsión de yuzu, salsa de  
hierbas y mejillón de Bouchot

## **Carne**

Solomillo de vaca rubia gallega, salsa bordalesa y tosta tuétano

## **Postre**

Sorbete de cacao fermentado y orígenes de chocolate Valrhona

Mignardises

Agua, cafés e infusiones y pan

## **Bodega**

Vino Blanco D.O. Rueda 2021 Fresco

Vino Tinto D.O. Ca Rioja 2019 Sierra Cantabria

**155 euros IVA incluido**

Las cervezas y los refrescos no están incluidos