



MENÚ CELEBRACIÓN

Incluye Servicio de Mesa. Reservando una Zona del Restaurante.
Mínimo 16 personas. Duración 2 h.

Cóctel de Bienvenida

Ostra con salsa ponzu

Fina, muy carnosa, crujiente, su sabor es tan explosivo que invade el paladar.

Ensaladilla Rusa

Nuestra ensaladilla de bonito cubierta de espuma de alioli y langostinos

Jamón Ibérico

100% ibérico, 100% bellota, acompañado de pan de cristal con tomate.

Tartar de Atún

Atún con yema de huevo campero, aguacate, wakame y sésamo, ligeramente picante

Tempura de Verduras y Langostinos

Acompañadas de mayonesa de chipotle

Ceviche Roll

Tempurizado relleno de ceviche de atún, queso ricotta a las finas hierbas y aguacate.
Con topping de vieira flambeada y aderezado con salsa acevichada, cebolla encurtida y kikos.

Pulpo Frito

Láminas de pulpo crujientes acompañadas de nuestra mayonesa de pimentón

Dim-Sum de Rabo de Toro

Saquitos de pasta de huevo, rellenos de rabo guisado deshuesado, sobre puré de boniato y reducción de su jugo.

Bao de Panceta

Con panceta marinada a baja temperatura acompañada de salsa tártara y cebolla encurtida

Pan Artesano Bio Masa Madre

Copa Happy

Con betún de queso.

ó

Tarta de Chocolate

Chocolate negro con crema de cacao puro

Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Caña, Refrescos y Agua
Precio por persona **57.00 €** (10% i.v.a no incluido)