

## Cóctel Aperitivo

### Fríos

Gildas de aceitunas y boquerones en vinagre  
Ostras con salsa punzo y chutney de manzana  
Crackers de salmón curado con pesto de aceituna negra  
Cornete crujiente de alga Nuri de ventresca de atún y huevas de arenque ahumadas  
Gazpacho de frutos rojos con nieve de queso Idiazabal  
Bandeja de Ibérico: chorizo, lomo, Jamón  
Crujiente de pan con mousse de foie gras y gelée de fresa  
Pan de tomate con crema de queso, anchoa  
Roast beef con mayonesa de mostaza  
mollete de papada con salsa kimchi

### Opción Vegana

alcachofas ahumadas con hummus  
Focaccia de berenjena asada  
Guacamole con totopos

### Calientes

Brocheta de solomillo con salsa bearnesa  
Brocheta de pulpo con patata y salsa romesco y picadillo  
Brocheta de pollo con salsa teriyaki  
Brocheta de langostinos al ajillo  
Croquetas de jamón ibérico  
Croquetas de txangurro

### Opción vegana

Croquetas de boletus  
Gyozas de verduras con salsa de cacahuete

### Quesos

Queso Manchego Semicurado  
Queso Cabrales (Azul)  
Mahon  
Idiazabal Ahumado  
(Servidos con crackers y mermeladas, frutos secos) \*

### Segundos

#### Elegir entre

Lubina salvaje asada con sauté de verduras y vinagreta caliente de cítricos  
Solomillo de rubia gallega al jospier con parmentier trufado y salsa café paris

### Postres

#### Elegir entre

Coulant de chocolate con mousse de vainilla de madagascar  
Tatin de manzana con helado de caramelo

*Opción de encargar la tarta como Extra*

**Petit four**

Trufas crujientes  
Financier de almendra con arándano

*Componer el menú eligiendo (3 fríos, 3 clientes, 2 quesos)*

**120€**, incluidas las bebidas (vino, ¼ / pp, agua y café)

