

## COCTEL NI NEU

Salmón ahumado cortado a cuchillo con vinagreta de soja, alcaparras y limón verde  
Cecina de León  
Copita de gazpacho  
Tartaleta de txangurro y langostino  
Pollo de caserío con mahonesa de hierbas  
Ensalada de mousse de bonito con guindillas  
Tartar de bonito con ensalada wakame  
Salpicón de mejillón con salicornia  
Verduras en tempura con crema de queso y bourbon  
Croquetas de jamón  
Arroz con verduritas  
Langostinos asados con mojo verde  
Bacalao ajoarriero  
Pimiento relleno de bacalao  
Pulpo a la plancha  
Solomillo de ternera asado  
Carrilleras de cerdo guisadas

### El dulce:

Torrija caramelizada  
Helado de frambuesa, yogur de naranja y galleta de chocolate  
Quesos del país  
Petits fours

### La bodega:

Vino tinto Tres Ducados D.O.Ca. Rioja  
Vino blanco Viña 65 D.O. Rueda  
Cava sumarroca brut  
Cervezas y refrescos  
Agua mineral

Precio: 20€ +10% IVA  
duración aprox: 1h30m