

# Menú

## ENTRANTES

Blini de caviar Osetra sobre crema agria y toque de limón

Nigiri de atún toro con lágrimas kizami wasabi y oro

Ostra con vinagreta de curry

Buñuelo de queso manchego y nube de trufa negra

Jamón ibérico de bellota Emilio García Ortigosa

## PRINCIPALES

Cóctel de marisco Florida Style

Ravioli de pato y consomé trufado

Lubina asada a la pimienta acompañada de alcachofas

Solomillo a la brasa con foie y salsa Périgord

## POSTRE

Goloso de chocolate blanco con helado de champagne

Uvas de la suerte

| 320€ |

Botella de vino por cada 2 pax. a elegir entre:

Blanco: Marqués de Riscal Verdejo (D.O. Rueda)

Tinto: Conde de San Cristóbal Crianza (D.O. Ribera del Duero)

o, 2 consumiciones por persona

Café

Copa de champagne Mumm Brut