

## Menú 6

### Cocktail

Pizarras de jamón ibérico acompañadas de selección de panes,  
tomate y aceite de oliva

Sashimi de salmón

Brocheta de lomo ibérico con crujiente de almendras y compota de  
manzana

Brocheta de pollo teriyaki

Tosta de mini ensalada de pimiento rojo con confitado de ventresca

### Entrante

Salmorejo con huevo poché y esencia de trufa

### Plato

Rodaballo con arroz cremoso de mejillones

Sorbete de fruta de la pasión con menta

### Plato

Solomillo de ternera con milhoja de patata y bacon, txacoli y crujiente  
de manzana

### Postre

Timbal de tres chocolates con cremoso de manzana verde

Precio: 105 € + 8 % IVA