

## Menú 9

### Cocktail

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

Tempura de verduras con mahonesa de soja

Brocheta de lomo de buey con fondue de quesos

Cucharita de salmón relleno de marisco

Wan - Tun rellenos de pato y naranja

### Entrante

Ensalada de micuit de foie, jamón de pato, pasas y piñones tostados  
a la vinagreta de miel

### Plato

Lomo de bacalao al ajoarriero de la finca

Sorbete de piña colada

### Plato

Paletilla de ternasco D. O. Aragón confitada a baja temperatura y  
deshuesada con melocotón de Calanda y patata panadera

### Postre

Mousse de vainilla recubierto de PX con cremoso de chocolate

Precio: 108 € + 8 % IVA