



*Gourmet*

## *Entradas*

*Jamón ibérico pata negra*  
*Tartar de ahumados aromatizados con lima sobre tosta*  
*Morcilla de Burgos y compota de manzana*  
*Queso de los Balanchares al horno con guacamole y membrillo*  
*Chistorra de Navarra en hojaldre*

## *Plato Principal*

*(Para elegir al momento)*  
*Entrecot de añejo retinto*  
*La presa del cura (Presa de cerdo ibérico)*  
*Solomillo de ternera retinta*  
*Lomos de lubina con crema de algas y setas*

## *Postre*

*Tarta de nata y chocolate y confitura de pétalos de rosa*

## *Bodega*

*Vino tinto Rioja o Ribera del Duero*  
*Vino blanco de Rueda,*  
*Cervezas, agua mineral, refrescos...*

*Precio por comensal: 45€*  
*Máximo 60 comensales*