



Sevilla

Aperitivos

*Queso curado y jamón
Tartar de ahumados aromatizados con lima sobre tosta
Crema de espinacas en hojaldre
Choricito ibérico al vino*

Primer Plato

Mousse de merluza y langostinos con crema de mariscos

Segundo Plato

*(A elegir)
Lomos de lubina a la crema de soja con setas
Presa de cerdo ibérico con salsa cazadora*

Postre

Marquesa de chocolate negro y gelatina de menta

Bodega

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

*Precio por comensal: 48€
Máximo 60 comensales*