

MENÚ

ARROZ CON BOGAVANTE

Aperitivo de recepción

Consomé de jamón ibérico
Saquito de brick del mar

Al centro de la mesa:

Bodegón de embutidos Ibéricos Maextre
lomo, chorizo, salchichón y paletilla

Carpaccio tradicional italiano de solomillo ibérico de bellota
parmesano, rúcula, avellanas y vinagreta de vinagre de Módena y AOVE

Plato Principal individual

Arroz caldoso con bogavante "el arroz CATOVI"
Colitas de langostino

Postre

Brownie
Con crema inglesa de vainilla

Incluye pan, vino tinto de la tierra CHABETE, vino blanco, cerveza, refrescos,
agua mineral y café

46,00€ / comensal