



Salón Torres.

Recepción y saludos: 20 a 20.45 h.

Inicio: 21 h.

MENÚ	
<p>De entrada</p> <ul style="list-style-type: none"> - Espuma de aguacate con gambas y <i>petazeta</i>. - Lingote de foie sobre pan genovés. - Cesta de tacos de queso manchego. - Matrimonio de boquerón, anchoa y aceituna - Bombas de queso con frambuesa. - Saquitos de marisco con salsa tártara. - Torpedo de langostino con salsa <i>romescu</i>. - Burritos de cochinita pibil. <p>Primer plato - Degustación</p> <ul style="list-style-type: none"> - Salpicón de marisco. - Nuestro pulpo <i>a feira</i>. - Arroz meloso de marisco. <p>Chupito alto de sorbete de mojito</p>	<p>Segundo plato. Carne & pescado (elegir uno).</p> <ul style="list-style-type: none"> - Lubina gratinada con salsa de cava, y su guarnición. - <i>Entrecot</i> a la parrilla de carbón, con su guarnición. <p>A los postres</p> <ul style="list-style-type: none"> - Tarta tres chocolates y helado tropical. - Café e infusiones. <p>Bodega</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vino blanco D.O. Rueda. - Vino tinto D.O. Rioja. - Cerveza, agua mineral, refrescos. <p>Precio: 42€/comensal</p>