



## **MENÚ CELEBRACIÓN**

Incluye Servicio de Mesa. Reservando una Zona del Restaurante.  
Mínimo 16 personas. Duración 2 h.

### **Cóctel de Bienvenida**

### **Ostra con salsa ponzu**

Fina, muy carnosa, crujiente, su sabor es tan explosivo que invade el paladar.

### **Ensaladilla Rusa**

Nuestra ensaladilla de bonito cubierta de espuma de alioli y langostinos

### **Jamón Ibérico**

100% ibérico, 100% bellota, acompañado de pan de cristal con tomate.

### **Tartar de Atún**

Atún con yema de huevo campero, aguacate, wakame y sésamo, ligeramente picante

### **Tempura de Verduras y Langostinos**

Acompañadas de mayonesa de chipotle

### **Ceviche Roll**

Tempurizado relleno de ceviche de atún, queso ricotta a las finas hierbas y aguacate.  
Con topping de vieira flambeada y aderezado con salsa acevichada, cebolla encurtida y kikos.

### **Pulpo Frito**

Láminas de pulpo crujientes acompañadas de nuestra mayonesa de pimentón

### **Dim-Sum de Rabo de Toro**

Saquitos de pasta de huevo, rellenos de rabo guisado deshuesado, sobre puré de boniato y reducción de su jugo.

### **Bao de Panceta**

Con panceta marinada a baja temperatura acompañada de salsa tártara y cebolla encurtida

### **Pan Artesano Bio Masa Madre**

### **Copa Happy**

Con betún de queso.

ó

### **Tarta de Chocolate**

Chocolate negro con crema de cacao puro

Incluye Vino Crianza y Rueda Añares de la Casa, Caña, Refrescos y Agua  
Precio por persona **56.00 €** (10% i.v.a no incluido)