

MENÚ 1 JORNADAS DE LA GUITARRA 2015
Miércoles día 25 de noviembre, 22 horas

Parmentière de boletus con pulpo braseado

Coca de boquerones con concasse de tomate y pesto cremoso de
orégano fresco

Croqueta de pollo a l'ast con salsa romesco

Vieira con verduras salteadas y jamón ibérico

Salmón asado con risotto de trigo tierno y algas

Civet de ciervo con puré de patata ahumada

Sinfonía de postres caseros

Servicio de pan, agua mineral y café

Vino blanco y vino tinto Ciento Volando 2014

25,00 ▪

MENÚ 2 JORNADAS DE LA GUITARRA 2015
Jueves día 26 de noviembre, 22 horas

Sopa de cebolla y bacón con queso fundido y picatostes

Ensalada verde con roast beef y vinagreta de frutos secos

Croquetas de boletus y jamón ibérico con crema de queso manchego curado

Coca de bacalao marinado con yogur de berenjena y aliño de tomate seco

Secreto ibérico asado con chimichurri de ajo negro

Sinfonía de postres caseros

Servicio de pan, agua mineral y café
Vino blanco y vino tinto Ciento Volando 2014

25,00 ▪

MENÚ 3 JORNADAS DE LA GUITARRA 2015
Sábado día 28 de noviembre, 22 horas

Sopita de tomate asado y albahaca

Jamón ibérico de bellote viruteado a cuchillo con tomate
natural
y AOVE

Croquetón de calamar y manitas de cerdo con cremoso de
patata

Blini con mozzarella, sardina ahumada y aceite de albahaca

Merluza en papillote crujiente con salsa romesco

Brochetas de ternera marinada con miel y jengibre

Sinfonía de postres caseros

Servicio de pan, agua mineral y café
Vino blanco y vino tinto Ciento Volando 2014

25,00 ▪