



## **COCKTAIL DE BIENVENIDA**

Vermouth Pando

## **APERITIVOS**

Ostra francesa nº 3 con vinagreta de fruta de la pasión.

Anchoa 00 del Cantábrico, mantequilla y trufa.

Blinis caseros, stracciatella de burrata y caviar.

## **ENTRANTES**

Tartar de langostinos, huevas de trucha y regaña de pipas.

Carpaccio de entrecot madurado, parmesano, chalota, tartufata y carbo-crema.

Corazones de alcachofa guisados a la menta con consomé de jamón.

## **PLATO PRINCIPAL**

Pularda rellena de setas y castañas, con parmentier trufado y su propio jugo.

## **PRE POSTRE**

Surtido de Bolattinas.

## **POSTRE**

Sopa de naranja con rocas de chocolate.

## **BRINDEMOS JUNTOS**

champagne, uvas de la suerte y cotillón-

## **BEBIDAS**

Barra libre de agua, refrescos, cerveza y vinos (todos los de la carta).

**130€/ PERSONA- RESERVA DEL 50% A LA RESERVA**  
**RESERVAS: 954026796 • 640655625**

  
panrallao  
by panrallao