

# Gran Cena de Gala

## APERITIVO

Couvert con: Salmón curado en sal sobre crema ácida, Queso manchego con mermelada de manzana al tomillo, Paté de conejo con tomates secos y Cebollas caramelizadas con balsámico

## ENTRADA FRÍA

Pulpo a la parrilla sobre cama de papa y alioli de ajo y limón.

## ENTRADA CALIENTE

Crema de calabaza con gratín de queso manchego y pistachos.

## PLATO PRINCIPAL

Prime Rib a la parrilla con champiñones al ajo, pimientos asados y puré de calabaza especiada.

o

Salmón con capa de vieiras con mantequilla de limón y sambuca, acompañado de ensalada gourmet.

o

Lechón confitado en vino tinto servido en su propio jugo sobre crema de papa perfumada con trufa y gremolata de semillas de marañón.

## POSTRES

Mousse de chocolate glaseado con jalea de mandarinas al ron.

Café o té.

## BEBIDAS

Chardonnay Reservado Los Vascos

Cabernet Sauvignon Los Vascos Grande Reserva

Cava Sumarroca Brut

Agua mineral natural o con gas Santa Delfina

