

« COMIDA ANDRÓMEDA »

Importante: nos comunicará la elección del menú (único para el grupo) junto con su contrato firmado. En caso contrario, nuestro chef cocinero es quien elegirá.

Tártaro de salmón y sus tagliatelles de pepino

○

Ensalada de queso de cabra caliente con miel

○

Rodaja de bloque de foie gras, chutney de cerezas negras

—————

Filete de salmón tipo Riviera y su arroz Basmati

○

Suprema de pintada con morillas, guarnición de temporada

○

Lomos de cerdo con miel, patata machacada, Tomate provenzal

—————

Croustade campesina con peras y salsa Caramel

○

Fondant de chocolate y sus natillas

○

Tiramisú con café Arábica

—————

Agua mineral

Vino tinto y blanco:

Domaine de Croix des Marchands AOC Gaillac

—————

Café

Opción Aperitivo:

« Escalofrío de otoño »

(vino dulce de côtes de Gascogne, Domaine Guillaman):

3,00 € (impuestos incluidos)

Opción queso de temporada:

2,50 € (impuestos incluidos)