

Menú Especial de Eventos de Promoción

Special Promo Menu

Aperitivo del Chef
Chef's Appetizers

Entrante - Starter

Canelón de Bellota con Jugo Trufado de Buey y Gratinado de Queso Madurado en Ceniza
Ham Stuffed Cannelloni with Truffle Ox Juice and Cheese au Gratin

Pescado – Fish Dish

Merluza Pincho sobre Alga Wakame Marinada y Matices Asiáticos
Hake with Marinated Wakame Seaweed and Asian Nuances

Sorbete - Sorbet

Carne – Meat Dish

Carrillera de Ternera con Glaseado de Reducción de Oporto y Quinoa Ecológica
Beef Cheek with Oporto Glaze and Ecologic Quinoa

Postre - Dessert

Villa Venecia de Fresas Templadas con Helado de Yogur Búlgaro y Algodón de Feria
Villa Venecia Strawberry Dessert with Bulgarian Yogurt Ice-Cream and Candy Floss

Maridaje de vinos para eventos

Wine Selection

Entrantes / Starters:

-Cava Roger de flor

Pescado / Fish Dishes:

-Vino blanco (White wine) Laudum chardonnay

Carne /Meat Dishes:

-Vino tinto (Red Wine) Viña Pomal Sel.Centenario

-Agua / Water 1 l.

*40 euros por persona / per person *** incluye bebidas / the drinks are included*