

lacultural

MENÚ DE CELEBRACIONES 1

ENTRANTES

Falsa naranja de paté de perdiz

Jamón ibérico al corte

Ensalada de burrata rellena de pesto genovés y tomates asados

Ñoquis con espuma de boletus y esferificaciones de parmesano

Calabacines rellenos de brandada de bacalao y crujiente de pimentón

Codorniz lacada a la pekinesa con arroz salvaje al carbón y endivia a la parrilla

A ELEGIR

Picaña de cerdo ibérica con crema de zanahoria y espárrago blanco a la vainilla

ó

Lomo de corvina con cuarrécano de Úbeda y caramelo de espinacas

POSTRE

Tarta Tatin de pera La Cultural

BODEGA

Flor de Nieve Blanco - Chardonnay (D.O. Somontano)

José Galo - Verdejo, vendimia seleccionada (D.O. Rueda)

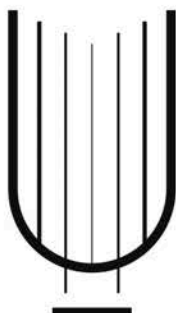
Tierra Aranda - Tempranillo, vendimia seleccionada (D.O. Ribera)

Finca de los Arandinos - Crianza (D.O. Rioja)

38€

IVA incluido

Bebida incluida



lacultural

MENÚ DE CELEBRACIONES 2

ENTRANTES

Falsa naranja de paté de perdiz

Jamón ibérico al corte

Ensalada de burrata rellena de pesto genovés y tomates asados

Ñoquis con espuma de boletus y esferificaciones de parmesano

Calabacines rellenos de brandada de bacalao y crujiente de pimentón

Codorniz lacada a la pekinesa con arroz salvaje al carbón y endivia a la parrilla

A ELEGIR

Lingote de cordero segureño con espuma de patata y paté de aceituna

ó

Merluza a la marinera con almejas

POSTRE

Tarta Tatin de pera La Cultural

BODEGA

Flor de Nieve Blanco - Chardonnay (D.O. Somontano)

José Galo - Verdejo, vendimia seleccionada (D.O. Rueda)

Tierra Aranda - Tempranillo, vendimia seleccionada (D.O. Ribera)

Finca de los Arandinos - Crianza (D.O. Rioja)

42€

IVA incluido

Bebida incluida