

CENA DEL MAESTRO 2019

CÓCTEL DE BIENVENIDA

CENA

CREMA

Crema de boletus al aroma de trufa negra

ENTRANTE

Pudding de pescado y marisco al horno
con crema de cigalitas

PRINCIPAL

Medallón de solomillo de ternera con foie
y reducción de Pedro Ximénez

POSTRE

Torrija caramelizada de mango con leche
merengada al aroma de vainilla

CAFÉ

BEBIDAS

Vino tinto de Rioja crianza Martínez Lacuesta
Vino blanco de Rueda Verdejo Viore
Cerveza Mahou con y sin alcohol
Refrescos, zumos y agua mineral