

# MENÚ PREMIUM

## Elección de 4 entrantes

- Gamba blanca de Huelva
  - Almejas en sartén
  - Ostras Gillardeau N°1
  - Cecina de Wagyu
- Berberechos naturales
- Salpicón de bogavante
- Empanada de vieiras
  - Anchoas 00
- Librillos de foie
- Ensaladilla Trasgu
- Pulpo a la brasa
- Ravioli de perdiz y trufa



## Principales

Cada invitado elegirá su plato principal el día del evento entre las 3 opciones elegidas con anterioridad. (un pescado, una carne y un guiso).

### Pescados

- Lubina hojaldrada rellena de marisco
- Merluza de pincho con Txangurro
- Rape a la bilbaína

### Carnes

- Rib Eye de Angus
- Solomillo Wellington \*(bajo encargo)
- Solomillo Trasgu en su propio

### Guisos caseros

- Carrillera de Kobe
- Canelón de rabo de toro
- Costillar de Wagyu asado a baja temperatura
- Cochinillo deshuesado y confitado a baja temperatura

## Sorbete

Sorbete de limón con cava

## Postres

Surtido de 3 postres caseros

## Bebidas

Refrescos, cerveza, vino blanco de Rueda (M. de Riscal o Naia) y vino tinto (Rioja; M. de Cáceres Reserva o Ribera del Duero; Viña Pedrosa Crianza).



\*Las bebidas no estarán incluidas antes de la comida ni tras finalizarla.  
\*El menú podrá verse ligeramente modificado por motivos del mercado.

**Invitación de la casa: café y copa de Moscato 98€ (IVA INCLUIDO)**

**Con Cóctel: incluye bebida de bienvenida y aperitivo 105€ (IVA INCLUIDO)**