

Aperitivo...

(En sala de eventos o Espacio exterior)

Mollete de pan vapor “preñado” de cremoso de queso y corona de salmón ahumado

Buñuelos caseros de bacalao

Croqueta pera de curados

Salmorejo con tierra de ibéricos

Nuestra “Oreo” con puré de parmesano

Cazuelita de migas de Ontinar con jamón de pato y fruta.

Aroz bomba negro con calamarcitos

Surtido de curados ibéricos con picos de Huelva

Showcooking de plancha....

Bikini mozzarella trufada

Espuma de tortilla, bríoche de pantumaca y jamón ibérico

Pastelería...

Selección de “Petit fours”

En la barra...

Barra libre de refrescos y cervezas

Vinos de D.O. Aragonesas