

TOP ONE 35€

MENÚ 35€/PERSONA IVA INCLUIDO

ENTRANTES PARA COMPARTIR
SEGUNDO A ELEGIR

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR · CAFÉ O INFUSIONES

Bebida que se servirá cuando de comienzo la celebración

ENTRANTES

**ENSALADILLA RUSA
-PREMIO GOURMET-**
Con aceite de oliva
virgen extra

CROQUETAS ARTESANALES
De jamón ibérico, muy
cremosas

CHISTORRA ARBIZU
Tacos de chistorra
abiertos a la brasa

SEGUNDOS

TACO DE ENTRECOTTE
A la parrilla, acompañado
de verduras y patatas
fritas

MERLUZA A LA BRASA
Acompañada de verduras
asadas

CARPACCIO DE SOLOMILLO
Con paté de trufa, lascas
de parmesano y brotes

CARPACCIO DE CALABACÍN
Con pesto rojo, frutos secos
y aliño cítrico

POSTRES

PANNA COTTA

CARROT CAKE

TARTA DE CHOCOLATE

CAFÉ O INFUSIONES

BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

CAÑAS

VINO BLANCO VERDEJO

AGUA MINERAL

TOP ONE 45€

MENÚ 45€/PERSONA IVA INCLUIDO

ENTRANTES PARA COMPARTIR
SEGUNDO A ELEGIR

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR · CAFÉ O INFUSIONES

Bebida que se servirá cuando de comienzo la celebración

ENTRANTES

LANGOSTINOS FRITOS
Con ligera tempura

HUMUS
Con chips de vegetales
y tostas de pan de pita

CROQUETAS ARTESANALES
De jamón ibérico, muy
cremosas

CHORIZO CRIOLLO
Con salsa chimichurri

SEGUNDOS

SOLOMILLO
Acompañado de patatas
fritas

CEVICHE DE LUBINA
Lima, kimche, cilantro,
cebolla morada, pimientos
y tomate fresco

MERLUZA A LA BRASA
Risotto de puntaletes, trigeros,
orejón de tomate y trufa

CARPACCIO DE SOLOMILLO
Con paté de trufa, lascas
de parmesano y brotes

CARPACCIO DE CALABACÍN
Con pesto rojo, frutos secos
y aliño cítrico

POSTRES

PANNA COTTA

CARROT CAKE

TARTA DE CHOCOLATE

CAFÉ O INFUSIONES

BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

CAÑAS

VINO BLANCO VERDEJO

AGUA MINERAL

TOP ONE 58€

MENÚ 58€/PERSONA IVA INCLUIDO

ENTRANTES PARA COMPARTIR
SEGUNDO A ELEGIR

POSTRE INDIVIDUAL A ELEGIR · CAFÉ O INFUSIONES

Bebida que se servirá cuando de comienzo la celebración

ENTRANTES

PULPO A LA BRASA
Pulpo gallego a la brasa,
con ajada y patatas nuevas

ENSALADA DE POLLO
A la parrilla, mezclum de
lechugas, tomate confitado,
croutons, perlas de mozzarella
y aliño dulce de mostaza

FOIE MICUIT
Con pan brioche casero

LANGOSTINOS FRITOS
Con ligera tempura

SEGUNDOS

CARPACCIO DE SOLOMILLO
Con paté de trufa, lascas
de parmesano y brotes

SOLOMILLO
Acompañado de patatas fritas

CARPACCIO DE CALABACÍN
Con pesto rojo, frutos secos
y aliño cítrico

TACO DE ATÚN ROJO
A la plancha, con sésamo
y salsa teriyaki

POSTRES

PANNA COTTA

CARROT CAKE

TARTA DE CHOCOLATE

CAFÉ O INFUSIONES

BEBIDA

VINO TINTO DE LA CASA

CAÑAS

VINO BLANCO VERDEJO

AGUA MINERAL