



MENÚ MINIGOLF

PRIMEROS

Ensalada del chef: hortalizas maceradas en vinagreta de mostaza, miel y vinagre casero con canicas de tomate cherry, frutos secos, helado de jengibre y torpedo de langostinos en masa filo

Consomé de gallina y jabugo con fideos de cabellos de ángel y picatostes

Canelón casero de ternasco con bechamel de trufa, gratinado y aromatizado con eneldo

Risotto de setas, trigueros y lascas de parmesano

SEGUNDOS

Entrecot a la brasa con salsa chimichurri

Huevos rotos con picadillo de Soria, pimentón de la Vera y trufa

Secreto a la parrilla con salsa de pimienta verde

Bacalao confitado con alioli de miel

POSTRES

Lemon pai de queso con gelée de frutos rojos

Brownie de chocolate con helado, nueces y muselina de vainilla

Carpaccio de piña natural con helado y crujiente de fruta tropical

Tarta bombón de chocolate con nata

*PAN, AGUA, VINO (1bot x 3 pax)
(no incluye refrescos, cervezas ni similares)*

PRECIO: 28,00€ (iva incluido)