

# Vitola

## Menú degustación 1

### *Copa de Cava de bienvenida en nuestro rincón de champaneras y vinos*

#### Selección de entrantes al centro para compartir

Ensalada de Espinacas Baby, peras, nueces, portobello, granada y queso Azul

\*\*\*

Croqueta del chef

\*\*\*

Saquitos de verdura y carne son salsa sriracha

#### Segundos a degustar

Taco de Atún rojo sobre alga wakame y soja

\*\*\*

Secreto cerdo Ibérico con salsa de PX y patatas al romero

#### Postre casero...Taza del Chef

Taza de tarta de Tiramisú casero

#### Rincón de vinos a degustar

Refrescos

Cerveza

Nebula Verdejo

Carramimbre Roble Ribera del Duero

Ramón Bilbao Rioja Crianza

**Precio por persona 34€  
IVA incluido**

# Vitola

## Menú degustación 2

### ***Copa de Cava de bienvenida en nuestro rincón de champaneras y vinos***

#### **Selección de entrantes al centro para compartir**

Jamón Ibérico de bellota (D.O. Extremadura) al corte acompañado con pan payés, tomate y aceite de Granada

\*\*\*

Saquitos de verdura y carne con salsa sriracha

\*\*\*

Milhojas de Foie, manzana y queso de cabra caramelizado, sobre salsa de miel y mostaza

#### **Segundos a degustar**

Salmón al horno con cremoso de aguacate y setas

\*\*\*

Carrillera al estilo de la "Tía Cristina"

#### **Postre casero...Taza del Chef**

Coulant de chocolate

#### **Rincón de vinos a degustar**

Refrescos

Cerveza

Nebula Verdejo

Carramimbre Roble Ribera del Duero

Ramón Bilbao Rioja Crianza

**Precio por persona 39€  
IVA incluido**

# Vitola

## Menú degustación 3

### ***Copa de Cava de bienvenida en nuestro rincón de champaneras y vinos***

#### **Selección de entrantes al centro para compartir**

Jamón Ibérico de bellota (D.O. Extremadura) al corte acompañado con pan payés, tomate y aceite de Granada

\*\*\*

Tartera de Paté de Perdiz y pan de especias casero

\*\*\*

Cesto de Tempura de verduras seleccionadas y buñuelitos de Bacalao

#### **Segundos a degustar**

Bacalao con crema de puerros y verduras del tiempo

\*\*\*

Taco de solomillo de buey con pimientos del padrón y patatas

#### **Postre casero...Taza del Chef**

Milhojas de pasta filo y frutos del bosque

#### **Rincón de vinos a degustar**

Refrescos

Cerveza

Neblla Verdejo

Carramimbre Roble Ribera del Duero

Ramón Bilbao Rioja Crianza

**Precio por persona 49€  
IVA incluido**