

# ATÍPICO



## Menú grupos 2024

### Aperitivo

- Ebi furai con salsa de chili dulce
- Croquetas de Jamón ibérico
- Gozas de pollo con verduras.
- Guacamole tradicional, con pico de gallo, mango y nachos

### Entrante

- Ñoquis con salsa de setas y parmesano.
- Arroz meloso con bacon, trigueros y grana padano.
- Saquitos de queso y pera bañados en salsa de tres quesos.
- Huevos trufados con patatas, parmentier y polvo de jamón

### Principal

- Lomitos de ternera Avileña madurada con wasabi.
- Albóndigas caseras de la abuela.
- Solomillo de cerdo con salsa roquefort y pimienta
- Pollo teriyaki receta tradicional en cama de arroz japones

### Postre

- Tarta de queso.
- Muerte por nutella.
- Tarta Lotus

### Bebida

Los menús incluyen: Agua, vino tinto D.O Ribera o Rioja , vino blanco D.O Verdejo, café y licor

**35€**

Precio por persona, cada menú se compone de 14 platos y se servira para cada 4 personas.