

MERLOT



- *GILDAS GUIPUZCOANAS*
- *MARACONS DE SOBRASADA IBÉRICA*
- *TARTAR DE CARABINERO CON ARROZ CRUJIENTE*
- *VASITO CAPRESE CON SUERO DE ALBAHACA*
- *CORNETE DE PISTO MEDITERRÁNEO Y CREMOSO DE BACALAO*
- *VASITO DE HUMMUS CON MIEL, YOGUR ECO, MANZANA VERDE Y MIGAS DE MAÍZ*
- *TARTAR DE SALMÓN, CUAJADA AHUMADA Y MATICES DE MOSTAZA Y ENELDO*
- *MILHOJAS DE PATATAS FRITAS MUY BRAVAS*
- *MINI PERRITO DE COSTILLAS IBÉRICAS A LOS TRES CURRIS*
- *CUCURUCHO DE BIENMESABE DE PULPO CON MAHONESA DE ADOBO*
- *CROQUETAS DE POLLO ASADO DE LOS DOMINGOS CON TRUFA*
- *MINI BURGER WELLINGTON DE VACA MADURADA*
- *CRÈME BRÛLÉE DE CACAO, PLÁTANO Y CAMELO SALADO*

PRECIO: 55€

BEBIDA INCLUIDA: Valdubón, Verdejo, Orube Crianza, Mahou y refrescos

CHARDONNAY

- *GILDAS GUIPUZCOANAS*
- *MARACONS DE SOBRASADA IBÉRICA*
- *TARTAR DE CARABINERO CON ARROZ CRUJIENTE*
- *VASITO CAPRESE CON SUERO DE ALBAHACA*
- *SÁNDWICH DE QUESO MANCHEGO CON FOIE*
- *CORNETE DE PISTO MEDITERRÁNEO CON CREMOSO DE BACALAO*
- *MILHOJAS DE PATATAS FRITAS MUY BRAVAS*
- *MINI PERRITO DE COSTILLAS IBÉRICAS A LOS TRES CURRIS*
- *CUCURUCHO DE BIENMESABE DE PULPO CON MAHONESA DE ADOBO*
- *CROQUETAS DE POLLO ASADO DE LOS DOMINGOS CON TRUFA*
- *MINI BURGER WELLINGTON DE VACA MADURADA*
- *STEAK TARTAR DE SOLOMILLO TRUFADO IBÉRICO Y FUET*
- *FINANCIER DE PASTRAMI DE PRESA ASADA*
- *ALCACHOFAS FRITAS CON BEARNESA*
- *SAMOSAS DE COCHINILLO CONFITADAS CON SITAKIS*
- *PINCHITO MORUNO DE POLLO AL RAS EL HANOUT*
- *TARTAR DE SALMÓN, CUAJADA AHUMADA Y Matices de MOSTAZA Y ENELDO*
- *BOCATA CHINO DE ALITAS DE POLLO AL AJILLO Y JENGIBRE*
- *TORRIJA DE BAEILYS CASERO*
- *FRESAS CON COCO THAI*

PRECIO: 65€

BEBIDA INCLUIDA: Valdubón, Verdejo, Orube Crianza, Mahou y refrescos

PINOT NOIR



- *JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA CON MOLLETES TOSTADOS Y PULPA DE TOMATE*
- *SELECCIÓN DE QUESO AFINADOS*
- *GILDAS GUIPUZCOANAS*
- *CREMA DE BOGAVANTE CON SU RAVIOLI*
- *CROQUETA DE GAMBA ROJA*
- *OSTRA CON CAVIAR DE BLOODY MARY*
- *MILHOJAS DE PATATA FRITA CON CREMME FRAICHE DE CAVIAR*
- *FINGER DE FOIE DE PATO Y QUESO AHUMADO*
- *TARTAR DE ATÚN ROJO CON GAZPACHUELO VERDE*
- *SALMÓN AHUMADO EN FRÍO, CUAJADA AHUMADA Y MATICES DE MOSTAZA Y ENELDO*
- *CORTANTE DE SORBETE DE LIMÓN CON CLOROFILA DE MENTA Y ALBAHACA*
- *ALCACHOFA FRITA CON HOLANDESA DE TRUFA*
- *VILLARROY DE CIGALA AL AJILLO*
- *WELLINGTON DE RABO DE TORO ESTOFADO*
- *SAMOSAS DE COCHINILLO CONFITADO CON SHITAKIES*
- *BOCADITOS DE RAPE ALANGOSTADO CON AGUACATE Y TOMATE DULCE*
- *ALBÓNDIGAS DE SOLOMILLO DE VACA MADURADO CON PURÉ Y SU JUGO*
- *FRESAS CON CHANTILLY DE COCO*
- *AFTER EIGHT DE CHOCOLATE Y MENTA*
- *PIÑONES CARAMELIZADOS, TOFEE Y CAFE*

PRECIO: 95€

BEBIDA INCLUIDA: Valdubón, Verdejo, Orube Crianza, Mahou y refrescos

CASACLUB
MADRID

CAVA (DE REFUERZOS)



- *JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA D.O*
- *SELECCIÓN DE QUESOS AFINADOS*
- *CAVIAR OSCIETRA CON BLINIS Y CREMA AGRIA
DE LIMA LIMÓN*
- *CECINA MADURADA CON ACEITE DE TOMILLO Y
ALMENDRAS*
- *COLA DE CIGALA EN DOS TIEMPOS (BUÑUELO CON SU
TARTAR)*
- *LANGOSTINO ENVUELTO EN PALOMITA ASIÁTICA*
- *ENSALADILLA RUSA CON SEMIMOJAMA DE ATÚN*
- *ZAMBURIÑAS GRATINADAS CON SALSA HOLANDESA*
- *RISOTTO DE SETAS Y TRUFA*
- *PANIPURI DE CORDERO AL ESTILO BOMBAY*

PRECIO P.P: 5.50€