

## Sugerencias del Chef Severo Almansa

### Aperitivo

Mix aceitunas aliñadas

### Entradas al centro

Panna cotta de queso gorgonzola con jamón ibérico, mermelada de higos y dátiles  
Tosta porchetta, confitura de tomate, rúcula, parmesano y reducción de módena trufado  
Tabla de croquetas de jamón ibérico con parmesano y caballitos  
Ensalada atún rojo con ceviche de vieira, cherry, tápenas, cous cous y vinagreta de lima

### La cena al centro

Girasoles de mascarpone y nueces en salsa de gorgonzola con toques de manzana  
Pizza ibérica, queso fresco, tomate marinado, kalamata, piparras, parmesano, rúcula y mozzarella

### El postre individual

Creoso de chocolate y leche de coco con oreo y tofee

**Bodega:** Agua, refrescos, cerveza, tinto y blanco D.O

El precio del menú es de **45 euros**, bodega e impuestos incluidos.