

## MENÚ

VASO DE CREMA DE QUESO CON SALMON NORUEGO Y CONFITURA DE TOMATE

\*\*\*\*\*

DEGUSTACION DE CALDERO DEL MAR MENOR

\*\*\*\*\*

MINI CROQUETAS TIGRE CON SALSAS DE PIMIENTO ROJO

\*\*\*\*\*

LAJADA DE ATUN CON PURE DE MANZANA Y ESFERICO DE MANGO

\*\*\*\*\*

HUEVOS DE CODORNIZ CON MORCILLA DE BURGOS Y GERMINADO DE CEBOLLA

\*\*\*\*\*

PINTXOS DE AVE MARINADA CON VERDURITAS DE LA HUERTA  
(CARNIMUR)

## ESTACIONES GASTRONÓMICAS

DEGUSTACIÓN DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA (OLIVARES DEL DERRAMADOR)

CORTE DE JAMÓN CHAMUSCADO DE LA SIERRA DE SALAMANCA  
DE JAMONES EL CHARRO (NICOLAS Y VALERO)

SELECCIÓN DE QUESOS (TEDIMUR)

POSTRES VARIADOS (C.I.F.P DE HOSTELERÍA Y TURISMO DE CARTAGENA)

POPS DOTS CON COBERTURA DE CHOCOLATE Y TOPPING DE SABORES (ÁNGEL LINARES)

DEGUSTACIÓN DE FOIE DE LA CASA ROGEE (CARNICAS GUADALENTÍN)

DEGUSTACIÓN DE EMBUTIDOS REGIONALES (CARNIMUR)

DEGUSTACIÓN DE MOJAMA EXTRA (SALAZONES GARRE)

DEGUSTACIÓN DE PANES (HORNO PEDREÑO)

DEGUSTACIÓN DE QUESOS (LA YERBERA)

MESA BODEGÓN CON CAVA CODORNIU – PRIMA VIDES (SHERS DISTRIBUCIÓN – PONENTSER)

VINOS (BODEGA MONASTRELL)

COCTEL (LICOR 43)

CAFÉS (CAFÉS BERNAL Y CAFÉS CAVITE)

SELECCIÓN DE SIDRAS (FRANCISCO ESPARZA SAURA SL – ESTRELLA GALICIA)

MATERIAS PRIMAS PARA LA ELABORACIÓN DE POSTRES (DISTRIBUCIONES ANDRES CERVANTES)

COMIDAS PREPARADAS (CUBI RAPID)