



Opción 1 / Pvp 41,00€

Ensalada de langostinos con vinagreta de aceite de frutos secos

Lomo de salmón salvaje al horno con patatas panaderas

Canelones de carne de vaca Tudanca

Nuestra leche frita casera

Opción 2 / Pvp: 44,00€

Milhojas de berenjena rellenas de marisco

Lubina a la bilbaína con su refrito

Lingote de rabo de toro deshuesado a baja temperatura

Tarta de queso al horno de nuestro pastelero

Opción 3 / Pvp: 47,00€

Nuestro Tartar de atún Maremondo

Tronco de merluza al cava gratinado con almendras

Carrilleras de ternera con su Parmentier

Mousse de limón de la casa

Opción 4 / Pvp: 49,00€

Ensalada de Ventresca con tomate de Cantabria

Merluza de pincho a la marea negra

Solomillo de vaca con pimientos del padrón

Milhojas de mantequilla de nuestro pastelero

Bodega: Vinos blanco Boca copa verdejo , tinto Gorgorito Rioja Crianza, aguas minerales y café o infusiones

Condiciones:

La elección del menú y confirmación del número de comensales deberá realizarse con al menos **7 días de antelación, siendo el mismo menú para todo el grupo** (sólo se aceptarán modificaciones en los platos por motivos de alergia o intolerancia a algún alimento).

La **confirmación definitiva** del número de comensales se realizará al menos 72 horas antes de la fecha de celebración del evento.

A partir de esta confirmación del número de cubiertos, Maremondo permitirá una cancelación máxima de 2 comensales hasta las 12:00h del día anterior al evento

Bodega:

Vinos blanco Boca copa Verdejo, Gorgorito Rioja Crianza y café o infusiones

Si quieres añadir algo a tus menús :

- Suplemento centro flores mesa redonda 15€ / unidad
- Suplemento copa/combinado 7.50€ / persona
- Suplemento cambio vinos: consultar
- *Equipo de música sin coste de Maremondo+SGAE
- * Baile con DJ (2h) 290€ + SGAE