

Casa Claudio

Cena de Gala 2024

100€

ACCESO GRATUITO
AL COTILLÓN.

¡PLAZAS
LIMITADAS!

RECIBIMIENTO...

Brioche de mantequilla ahumada y anchoa ibérica
Ostra ajoblanco uvas y caviar
Aceituna líquida caldo piparras
Buñuelo líquido de setas, trufa y queso curado de cabra

PARA COMPARTIR

Jamón ibérico · Coppa ibérica · Torta del Casar
Queso curado de oveja en manteca · Selección de Panes

INDIVIDUAL

Txangurro a la donostiarra “en un erizo”

PESCADO

Suprema de rodaballo al carbón, veloute de hinojo,
Beurre Blanc de jamón ibérico

CARNE

Solomillo de ternera a la langosta, salsa de colmenillas
y crema montada de apio nabo

POSTRE

Claudio Rocher de torta del Casar
Gochua casareña con su helado
Uvas de la suerte

BODEGA

Tinto Encina Blanca
Blanco verdejo Ruiz Torres
Blanco semidulce La Malana
Cava Vía de la Plata

BAR

Agua con y sin gas · Refrescos
Cerveza · Licores

CAFETERIA

Café e infusiones



Cena de Gala 2024

MENÚ INFANTIL

INDIVIDUAL

Jamón ibérico · Chorizo · Lomo
Queso curado de oveja

PRINCIPAL

Sanjacobos de lomo de cerdo, queso y york con patatas fritas

POSTRE

Tarta de la abuela con su helado

BAR

Agua con y sin gas · Refrescos · Champán

35€

ACCESO GRATUITO
AL COTILLÓN