



**RitaSibaRita**

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## Menú Gourmet #1

*-Sentado a compartir-*

### Menú

*Croquetas Caseras de Jamón Ibérico*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Ensalada Coca Cesar en Pan de Cristal*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Nido de Patata en Tempura con Yema de Huevo de Corral y Jamón Ibérico*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Tataki de Salmón con Emulsión de Maracuyá y Alga Wuakame*  
(Un plato por cada tres comensales)

*Pollo de Corral Tikka Masala*  
(Un plato por cada tres comensales)

### Postre

*Brownie Fluido Casero con Frutos Rojos y Helado de Vainilla Bourbon*  
(Un plato por cada tres comensales)

### Bebida

*Barra libre de dos horas durante la comida:*  
*Cerveza, Refrescos y Vino:*  
*Tinto Pinna Fidelis (Ribera del Duero 6 meses en barrica)*  
*Blanco K-Naia (Verdejo)*

*29 euros/comensal*





RitaSibaRita

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## Menú Gourmet #2

*-Sentado a compartir-*

### Aperitivo

*Cigarros de Pollo y Verduras con Salsa de Soja*

### Menú

*Bastones de Berenjena en Tempura con Humus  
y Miel de Caña*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Tartar de Atún Rojo*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Ravioli de Txangurro con Jugo de Gamba y Azafrán*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Pulpo a la Parrilla con Puerro Crujiente y*

*Patata Confitada*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Presa de Ávila sobre Patatas en Tempura al*

*Aroma de Romero*

*(Un plato por cada tres comensales)*

### Postre

*Brownie Fluido Casero con Frutos Rojos y  
Helado de Vainilla Bourbon*

0

*Merengue Suizo con Fruta Caramelizada*

*(Un plato por cada tres comensales)*

### Bebida

*Barra libre de dos horas durante la comida:*

*Cerveza, Refrescos y Vino:*

*Tinto Pinna Fidelis (Ribera del Duero 6 meses en barrica)*

*Blanco K-Naia (Verdejo)*

*33 euros/comensal*







**RitaSibaRita**

· FOOD, DRINK & FRIENDS ·

## Menú Gourmet #3

*-Sentado a compartir-*

### Aperitivo

*Dados de Patata con Mojo y Alioli*

### Menú

*Empanadillas Gyoza al Estilo Tradicional con  
Caldo Dashi*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Tiradito de Pez Mantequilla y Picada Thai*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Arroz Meloso con Pulpo y Gambón*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Rollito Vietnamita de Perdiz Escabechada*

*(Un plato por cada tres comensales)*

*Lomo Bajo Gallego con Espuma de Foie y Trufa*

*(Un plato por cada tres comensales)*

### Postre

*Brownie Fluido Casero con Frutos Rojos y  
Helado de Vainilla Bourbon*

0

*Tierra de Carrot-Cake con Sopa de Cítricos*

*(Un plato por cada tres comensales)*

### Bebida

*Barra libre de dos horas durante la comida:*

*Cerveza, Refrescos y Vino:*

*Tinto Pinna Fidelis (Ribera del Duero 6 meses en barrica)*

*Blanco K-Naia (Verdejo)*

*35 euros/comensal*

