

## **Menú de la cena con bebidas en el Lido**

- Foie de pato con ruibarbo en varias texturas; salmón marinado y caponata de verduras al estilo mediterráneo; ravioli abierto crujiente con gambas y caviar de alcachofa; o gazpacho de sandía, tomates marinados, chutney de tomate y helado de rúcula (vegetariano/sin gluten).
- Lomo de bacalao con brandada fina, pesto rojo, verduras y salsa de mantequilla al vino blanco; medallón de ternera con polenta, rebozuelos y albaricoques, reducción de vinagre de jerez y aderezo de rúcula; solomillo de pollo de granja asado con calabacín relleno de verdura de temporada; o risotto de espárragos con colmenillas (vegetariano).
- Secreto de tres chocolates y haba tonka; delicia de melocotón blanco y verbena; semiesférico con dúo de fresas; o delicia helada de albaricoque, coco y merengue.
- Media botella de champagne Brut 1er cru o media botella de vino.