

**La cena, que se estructurará en dos tiempos, estará compuesta por:**

**Cóctel de bienvenida**

- (C) Macarrón de Gamonéu del Puerto
- (P) Croqueta de jamón ibérico
- (C) Torto crujiente con encurtidos y ahumados
- (P) Matrimonio de anchoa y boquerón
- (C) Nem de panceta y pulpo, cebolla enchilada y wakame
- (P) Berberechos al kamado con sopa de tomate picante

**En mesa**

- (P) Ostra en escabeche de pitu
- (C) Alcachofa a la brasa, jugo de buey y espuma de patata
- (P) Huevos rotos con salmonete y jugo de callos
- (C) Royal de jabalí y boletus con su jugo y foie

La parte dulce será un postre del que se encargará Cremela y la bodega será de Torres.

El precio del cubierto es de 45€ y las reservas se pueden hacer a través del teléfono 985 40 20 25 o del email [reservas@castrugaiteru.es](mailto:reservas@castrugaiteru.es)