

Degustación en el 'The Smoked Salmon Corner'

- **Tapas variadas:**

Una selección especial de canapés perfectos para el aperitivo a escoger entre: lomo de salmón ahumado con base de su sala fresca, su famoso boquerón especial con toque de tomate o el nuevo bacalao ahumado con pimientos asados.

- **Bagel de salmón ahumado:**

Receta americana adaptada al aromatizado Domínguez a base del auténtico bocado internacional en el que se mezclan la delicadeza del salmón ahumado Suprême, queso crema y lechuga crujiente, dentro de un esponjoso pan.

- **Smoked Sashimi:**

Salmón ahumado recién cortado con el grosor perfecto para degustar con salsa suave de soja o con su Salsa Fresca Nórdica.

- **Tartar de salmón ahumado:**

Una de las recetas más demandadas por los fieles de Ahumados Domínguez. Elaborada a partir del mejor salmón ahumado con el sabor único que ofrece la marca premium.