

### 첫 번째 요리 (에 피 타이 저)

- 대구와 시금치 크림소스
- 스페인식 소시지와 강낭콩이 들어간 스투
- 렌틸콩 스투
- 옥수수와 스페인식 순대 부침
- 호박퓨레를 곁들인 아스파라거스와 베이컨
- 믹스 샐러드
- 토마토 조각과 새싹 초절임
- 감자, 계란, 야채 등을 넣은 스페인식 스투
- 설탕에 구운 양파와 치즈, 참치를 곁들인 적피망 샐러드
- 버섯요리

### 두 번째 요리

- 식초와 마늘로 요리한 도미 구이
- 대파 튀김과 그린 소스를 곁들인 봉장어 구이
- 염장 대구 요리
- 사과 퓨레를 곁들인 스페인식 순대
- 허브를 곁들인 레드 와인재운 새끼양 구이
- 스테이크
- 치즈를 채운 소고기 말이
- 감자와 버섯을 곁들인 반숙 계란
- 송이버섯을 넣은 모레떼(아몬드와 빵가루를 넣어 죽과 같은 질감의 스투)
- 아기돼지구이

### 수 제 디 저 트

### 와인 한잔과 미네랄워터

### 커피

