



Menú Degustación

Snacks de bienvenida

Selección de pequeños aperitivos del Chef

Platos Principales

Sopa de tomate-esferas de bloody Mary-gamba blanca

Ostra-sofrito-curry de coco

Arroz de anguila y ortiguillas

Esturión del Grado-escabeche de miso-puerros y arenque

Carrillera de vaca – Foie – Cerezas- Ñoquis de patatas y vainilla

Postres

Ceviche de mango, hierbaluisa y coco

Miel, requesón y nueces

Maridaje

- Barbeito médium 3 años. Madeira

- Cava rose Elyssia de Freixenet
D.O. Penedés Pinot noir

- Matarile D.O. Somontano
Chardonnay, Gewürztraminer

- Cups & Rings D.O.Monterrei Godello

- Detrás de la casa D.O. Yecla
Garnacha tintorera

- Verdling de Ossian VT Castilla y León
Verdejo

Precio menú por pax.: 50€.

Precio maridaje por pax.: 20€.

10% IVA No incluido