



Menú Gastro

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 anguilas y ortiguillas

Foie –chufas –Espaneñas

Gamba – Papada – Caldo Umami

Tortilla de bacalao

Cigala – Kimchi – Gazpachuelo

Ceviche caliente de pez mantequilla

Esturión del grado-escabeche de miso-puerros y arenque

Mollejas de Ternera lechal, raíces y especias

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

- Domaine Gobelsburg Zweigelt
Niederosterreich

- Pétalos del Bierzo D.O. Bierzo
Mencia

- Cups & Rings D.O. Monterrei Godello

- Detrás de la casa D.O. Yecl
Garnacha Tintorera

- Verdling de Ossian VT Castilla y León
Verdejo

Precio menú por pax.: 75€.

Precio maridaje por pax.: 30€.

10% IVA No incluido