



# Menú Degustación

Snacks de bienvenida

Selección de pequeños aperitivos del Chef

Platos Principales

Roast Beef de Rape con mojo de fruta de la pasión

Viera con causa limeña con curry de coco

Risotto de trigo y pato con foie

Rodaballo con judías verdes y caldo Umami

Presa ibérica a 54° con endivias a la brasa y anisados

Postres

Tarta de manzana del revés

Niguirí de arroz con leche y piña caramelizada

Mousse blanca, migas de chocolate, limón y avellanas

## Maridaje

- Barbeito médium 3 años. Madeira

- Cava rose Elyssia de Freixenet

- Matarile D.O. Somontano

Chardonnay, Gewürztraminer

- Cups & Rings D.O. Montereï Godello

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

- Moscato Crestissimo

**Precio menú: 50 €**

**Precio maridaje gastro: 20 €**

**10% IVA NO INCLUIDO**