



Menú Gastro

Maridaje

Snacks de bienvenida

- Barbeito médium 3 años. Madeira

Selección de pequeños aperitivos del Chef

- Cava rose Elyssia de Freixenet

Platos Principales

Roasf Beef de Rape con mojo de fruta de la pasión

- Matarile D.O. Somontano

Viera con causa limeña con curry de coco

Chardonnay, Gewürztraminer

Risotto de trigo y pato con foie

- Cups & Rings D.O.Monterrei Godello

Gamba, papada y caldo de ibérico

Carpaccio de cigala con tendones

Ceviche caliente de pez mantequilla

- Piedra Negra Torrontes

Rodaballo con judías verdes y caldo Umami

Mollejas de Ternera lechal, raíces y especias

- Detrás de la casa D.O. Yecla

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

Garnacha Tintorera

Postres

Tarta de manzana del revés

- Moscato Crestissimo

Niguirí de arroz con leche y piña caramelizada

Mousse blanca, migas de chocolate, limón y avellanas

Precio menú: 75 €

Precio maridaje gastro: 25 €