



Menú Degustación

Snacks de bienvenida

Selección de pequeños aperitivos del Chef

Maridaje

- Elyssia Pinot Noir

Platos Principales

Gamba roja con salsa agripicante e hinojo

Lomo tártaro con crema agria y encurtidos

Guiso de setas del Moncayo con huevo gel y trufa

Rape al chilindrón

Costillar de lechazo relleno de lechecillas y mole

- Blanco de Hornillos 2014

Bodegas Callejuela, San Lúcar de Barrameda

- Microcósmico Garnacha 2013

IQP Valdejalón, Bodegas Frontonio

Postres

Un huevo de tiramisú

Cucurucho de manzana

Maceta de zanahoria

- Lustau East India Solera D.O. Jerez

Bodegas Lustau

Precio menú: 50 €

Precio maridaje: 20 €

10% IVA no incluido

Observaciones: Menús a mesa completa