

Menú Gastro

Snacks de bienvenida

Selección de pequeños aperitivos del Chef

Platos Principales

Gamba roja con salsa agripicante e hinojo

Lomo tártaro con crema agria y encurtidos

Caldo dashi con atún y minicrudites

Vieira con papada y crema de calabaza

Ravioli de cigala y manitas

Guiso de setas del Moncayo con huevo gel y trufa

Rape al chilindrón

Alcachofas con foie y gallina trufada

Costillar de lechazo relleno de lechecillas y mole

Postres

Un huevo de tiramisú

Cucurucho de manzana

Maceta de zanahoria

Precio menú: 75 €

10% IVA no incluido

Observaciones: Menús a mesa completa

Maridaje

- Elyssia Pinot Noir

- Blanco de Hornillos 2014

Bodegas Callejuela, San Lúcar de Barrameda

- Teira X, D.O. Ribeiro

Finca Teira

- Microcósmico Garnacha 2013

IGP Valdejalón, Bodegas Frontonio

- Lustau East India Solera D.O. Jerez

Bodegas Lustau

Precio maridaje: 25 €