

MENÚ DEGUSTACIÓN



Snacks de bienvenida

Selección de pequeños aperitivos del Chef

Platos Principales

Ostras con guisantes, chutney de tomate y hoisin

Tallarines vegetales con salsa mornay

Arroz de bacalao y coco a la vista

Merluza de Celeiro con erizos y ficoide glacial

Cochinillo hanoi

Postres

Tarta de queso

Fresas con chocolate

Cucurucho de cítricos

Precio menú: 50 €

Maridaje

- Elyssia Pinot Noir

- Blanco de Hornillos 2014

Bodegas Callejuela, San Lúcar de Barrameda

- Microcósmico Garnacha 2013

IGP Valdejalón, Bodegas Frontonio

- Lustau East India Solera D.O. Jerez

Bodegas Lustau

Precio maridaje: 20 €

MENÚ GASTRO

Snacks de bienvenida

Selección de pequeños aperitivos del Chef

Platos Principales

Ostras con guisantes, chutney de tomate y hoisin

Gamba roja con salsa agripicante e hinojo

Carpaccio de Ventresca de atún salvaje

Vieira con papada y crema de calabaza

Tallarines vegetales con salsa mornay

Arroz de bacalao y coco a la vista

Merluza de Celeiro con erizos y ficoide glacial

Cigalita a la brasa sobre meloso de tenera

Cochinillo hanoi

Postres

Tarta de queso

Fresas con chocolate

Cucurucho de cítricos

Precio menú: 75 €

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 €

10% IVA no incluido

Observaciones: Menús a mesa completa