Menú degustación

APERITIVO

Carpaccio de Picanha madurada un mínimo de 90 días con nuestro mejor aceite

ENTRANTES

Puerros confitados en AOVE y terminados a la brasa, emulsión de romescu casera y almendra laminadas tostadas

Crema de boletus con huevo a baja temperatura, aceite de oliva picual, costrones y migas de panceta ibérica

PESCADO

Merluza de pincho a la plancha con puré de apionabo estilo Robuchon, toffe marino emulsionado a la sidra, crujiente marino y su mayonesa

CARNE

Presa de vaca angus premium a la brasa con jugo de sus huesos al armañac, hummus de alubia blanca con miel y limón, manzana a la brasa y crujiente de puerro

POSTRE

Tarta de queso Saucco con helado de avellanas y culis de frutos del bosque

BODEGA

Vino blanco: Aldeya chardonnay Pago Ayles
Vino tinto: Aldeya Garnacha Pago Ayles

60€ por persona IVA incluido

*Incluye servicio de agua, vino y selección de panes.
*Este menú estará disponible en el servicio de comidas y cenas y será a mesa completa.
*Disponible solo hasta las 15:00 horas (comidas) y 22:00 horas (cenas)
*Se recomienda reservar este menú con antelación para favorecer la fluidez en el servicio