



“Gallinero”

Aperitivo de bienvenida

Sopa fría de remolacha con quisquillas marinadas

Ostra nº2 crema de macadamias y gel de lima

Abanico de alcachofas con pistacho,
cecina curada y parmesano

Erizo gratinado con muselina de azafrán

Pescado de mercado con ragú de setas,
edamame, tirabeque y yema

Lomo de gamo con puré de apionabo, foie-gras y cebollitas

Bombón de chocolate blanco, manzana y cabrales

Ice merengue con suspiros, crema de limón,
yogurt y almendra

-

55 eur / pax

Maridaje de vinos

Generoso / Espumoso / Blanco lías
Blanco Barrica / Tinto barrica / Vino Dulce

35 eur / pax

“Sandra”

Aperitivo de bienvenida

Blini de avena, queso crema y caviar Iraní

Ostra nº2 crema de macadamias y gel de lima

Carpaccio de cigala con mollejas de ternera y setas
de temporada

Erizo gratinado con muselina de azafrán

Pescado de mercado con ragú de setas,
edamame, tirabeque y yema

Bacalao confitado con guiso de sus callos y garbanzos

Lomo de gamo con puré de apionabo, foie-gras y cebollitas

Mousse de chocolate blanco con gominola de aceite
de arbequina y vainilla

Queso de cabra Florida “Lavande” con miel y trufa

Chocolat Noir / Mango / 5 Especies

-

70 eur / pax

Maridaje de vinos

Generoso / Espumoso / Blanco lías
Blanco Barrica / Tinto barrica / Vino Dulce

35 eur / pax

Servicio de aperitivo, pan y cubierto 2,50 eur

