R. de Diego.

MENÚ MARIDAJE ESPECIAL

JUEVES 20 DE JUNIO DE 2024 (SÓLO MEDIODÍA)
COCINA CREATIVA

SNACKS Y APERITIVOS
CAVAS HILL BRUT RESERVA 30 MESES
****

SOPA FRÍA DE CEREZAS CON BOGAVANTE
MALLOL DE BIANYA 2023 100% CHARDONNAY DE LA GARROTXA
****

TARTAR DE GAMBA DE COSTA, ROYAL DE AGUACATE
Y PISTACHO, MANZANA Y SORBETE DE APIO Y LIMA
VIONTA BOSQUE DE FUSCALLO 2021 RIAS BAIXAS
****

FLOR DE HUEVO CON CAVIAR BELUGA,
GAMBA ROJA, PARMENTIER Y SU CRUJIENTE
CHAMPAGNE ABELÉ BRUT AOC CHAMPAGNE
****

ARROZ DE ANÉMONAS CON ESPARDEÑAS
Y ALIOLI DE CITRONELA
ORUBE SELECCIÓN DE FAMILIA DOC RIOJA
****

MAR Y MONTAÑA DE MANITAS IBÉRICAS CON CIGALA
VALDUBON X (13 EDICIÓ) DOP RIBERA DE DUERO
****

CORTE HELADO DE MANDARINA
****

MELOCOTÓN, CHOCOLATE BLANCO, VIOLETA,
FRUTOS ROJOS, HELADO DE ALMENDRA Y BERGAMOTA
CAVA HILL COL.LECCIÓ PRIVADA 2020
****

PETITS FOURS

PRECIO DEL MENÚ:

125,00 €/PERS

(IVA INCLUIDO)

PRETENDEMOS LOGRAR LA MAYOR ARMONÍA POSIBLE EN SU MESA. ESTA ES LA RAZÓN POR LA QUE SOLO SERVIREMOS NUESTROS MENÚS PARA MESAS COMPLETAS