

Día de la Madre

Menú especial



Entrante (a elegir)

Flor de salmón marinado con blinis caseros y mousse de lima

Ensalada de lollo rosso con aguacate, peras al vino, dulce de zanahoria, remolacha, castaña y vinagreta de fambruesa

Risotto cremoso púrpura, pulpo, crujiente de parmesano y pimentón de la vera

Principal (a elegir)

Presa ibérica de bellota al Josper, ahumada con olivo, patata puente nuevo y salsa de vino de Málaga

Dorada salvaje a la parrilla, zanahorias, naranja, hinojo y alcaparras

Lomo de ciervo salvaje con salsa cumberland, puré de chirivías y puerros a la naranja

Postre (a elegir)

Tarta de queso con esencia de azahar, esferificación de fresa y coulis de frutos rojos

Milhojas de chocolate blanco y payoyo con teja de naranja

Ensalada de fruta de temporada con roquitas de chocolate

Bodega

Agua, refrescos y cervezas

Vino blanco "Viña Albali"D.O Valdepeñas

Vino tinto "Valdubón"D.O Ribera del Duero

Café e infusiones

Precio por persona 40€

10% IVA INCLUIDO