



Menu III

Entrante

Carpacció de secreto ibérico relleno de foie micuit con helado de parmesano y vinagreta de ajetes

o

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

o

Salmorejo con gambón, brunoise de pimiento de colores y tomate rosa

Plato principal

Bacalao del Atlántico norte con noquis de patata violeta, pesto verde y tomate concassé

o

Rodaballo asado al horno de carbón, mantequilla de tomillo limonero y selección de verduras de temporada

o

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

o

Cochinillo lechal crujiente en su jugo con piñones y selección de patatas al tomillo

Postre

Milhojas de chocolate blanco con teja de naranja y queso payoyo

o

Bronwie de chocolate 70%, con ganache de chocolate, polvo de pistacho y helado de hojas de menta

o

Tarta de Queso con helado de mora y crumble de almendras

Bebidas

Agua, refrescos y cerveza

Vino Blanco "Viña Albali" D.O. Valdepeñas

Vino Tinto "Finca Nueva" D.O. Rioja

Cava "Fontallada" D.O. Cava

Café e infusiones

Precio por persona: 50€

IVA Incluido