



Éboli (bodas íntimas)

Precio: 90,00€

Entrante

Canelón de pluma ibérica con dulce Hoisin, suave de cítricos con vinagre de sidra y emulsión de albahaca
Salmorejo cordobés con sorbete de manzana verde y brocheta de langostino

Primero

Lubina asada con cúpula crujiente de almendras, ajo blanco y praliné de aceituna negra
Taco de bacalao asado, guiso amarillo, pisto de boletus y pack choi al coco

Segundo

Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazabal
Presa ibérica con crema de turrón y soja, boletus parmentier de patata tibia al azafrán

Postre

Nuestras milhojas artesanas de Crema, Nata y Frambuesa con Helado de Macadamia
Café ecológico y mignardises gourmet

Bodega

Vino Blanco: Finca Valdevaca Verdejo 100% D.O. Rueda / Torre de la Moreria Albariño D.O. Rias Baixas
Zuazo Gaston Crianza 2022 D.O. Rioja
Essential Juve&Camps Pinot Noir Rose D.O. Cava / Essential Juve&Camps Reserva Brut Edición Púrpura D.O. Cava