



Torre de Éboli (bodas íntimas)

Precio: 100,00€

Entrante

Bogavante sobre micro mézclum de brotes, frutos secos y vinagreta de mango
Vieiras marinadas con papada ibérica a baja temperatura, céleri, jalea de cítricos y crunchy de corral

Primero

Lomo de bacalao confitado en baño de brut nature sobre cama de txangurro y brochetita de verduras

Mero sobre migas de brócoli y avellana, salsa de cilantro y lima y gambas de cristal

Segundo

Solomillo de cebón en salsa de foie sobre pastel de patata y queso Idiazabal
Tecla de cordero asado a baja temperatura con glaseado de su propio jugo, tomate confitado y puré de boniato.

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. Rías 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