



Experiencia Thompson

Precio: 175,00€

Cocktail de bienvenida (6 referencias a elegir)

- Crujiente de gamba y su americana
- Gofre de steak a la pimienta negra
- Empanada casera de atún
- Cogollo de la huerta y queso comté
- Navajas con mayonesa de kimchi y kale frita
- Caldo dashi de setas
- Salpicón de salmón y huevas
- Croquetas caseras
- Tartar de lubina aliñada con harisha y pieles fritas
- Puntalete de setas
- Blini de confit de coliflor, trufa y caviar
- Ensalada de cangrejo

Entrante

Lasaña de centolla, carbonara fría y bergamota

Primero

Lubina salvaje confitada, salsa a la mantequilla blanca con percebes de la ría

Segundo

Solomillo Wellington y salsa de grosella

Pre postre

Panna cotta de leche de las navas con trufa y miel de frutos secos

Postre

Tarta de queso

Maridaje

Vino tinto rioja: Viña Eizaga Crianza

Vino blanco rueda: Marqués de Riscal Verdejo

Agua, refrescos y cervezas