Experiencia Thompson

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