



Menú 1

Precio: 114,00€

CÓCTEL:

Croqueta de jamón de Segorbe

Buñuelo de brandada de bacalao

Trufa de queso de Almedíjar y almendra marcona

Crujiente de morcilla, pera y cebolla caramelizada

Oliva gordal, rellena de vermut artesano

Pan Bao de pato desmigado con verdura brasa

Tosta sobrasada al limón, con puerro confitado y queso de Almedíjar

Vasito de burrata, tomate confitado, tapenade y albahaca

PLATO PRINCIPAL:

Bacalao a baja temperatura con espaguetis de calabacín

SEGUNDO:

Terrina de cordero lechal con terrina de patata y padrón

POSTRE:

Tiramisú con frappé de capuchino y chocolate