



Menú 3

Precio: 118,00€

CÓCTEL:

Croqueta de queso de Almedijar y espinacas

Buñuelo de brandada de bacalao

Crujiente de Costilla Km0 y verduras a la brasa

Oliva gordal, rellena de vermut artesano

Tosta escalivada de nuestra huerta

Vasito de burrata, tomate confitado, tapenade y albahaca

ESTACIONES:

Estación temática de quesos artesanos Km0

Estación temática de fiambres ibéricos

Estación temáticas de cocas artesanas y hummus vegetales

PLATO PRINCIPAL:

Terrina de cordero lechal con milhojas de patata

POSTRE:

Cremoso de mascarpone, coco y té matcha