



Menú 2

Precio: 59,90€

Cóctel

Jamón de recebo al corte

Chupitos: salmorejo tradicional, solomillo ibérico y cebolleta en corteza de pistachos, sepia en tempura aliñada con ajo asado y sal cítrica

Miniaturas del chef: piruletas de langostino, cigarritos de setas, trufa y foie, mini pastelas de verduras confitadas, queso de cabra y langostinos

Cucharas: queso frito con dulce de tomate y Coulís de kiwi, taco de pulpo crujiente con patata violeta, boletus y papel de patata, parmentier de queso gorgonzola y migas manchegas

Entrantes

Tabla de quesos con pasas y nueces (parmesano, manchego y camembert)

Block de foie con reducción de vino moscatel

12 langostinos y 12 gambas blancas hervidas

Gambón a la plancha

Taco de atún marinado, pisto manchego y sésamo (IND)

Sorbete

Mojito con pipeta de ron

Plato principal

Carrillada al P.X. con brotes tiernos y Parmentier

Postre

Tarta de Chocolate blanco, yema tostada y caramelo montado

Bodega

Hotel-Restaurante Emilio

Agua, refrescos, cerveza Mahou
(Opción 1) Vino blanco: Gilda Verdejo D.O. Rueda
(posible cambio) Vino tinto: Montelciego Crianza D.O. Rioja
Café e infusiones
Sidra El Gaitero
Cava: Visiega