

Menú 02

Precio: 112,00€

Primer plato (a elegir uno de cada plato)

Opción de cremas y carpaccios

Tartar de salmón ahumado, aguacate, un toque de wasabi, vinagreta dulce y caviar
Merluza a baja temperatura con cremoso de ajo negro con huevas de merluza y colmenillas
Taco de bacalao a baja temperatura macerado en miso, arroz salvaje de espinaca y piquillos, acabado con aceite de cebollino

Plato principal (a elegir uno de cada plato)

Carrillera de ternera con milhojas de patata al romero, cebollitas glaseadas al vino en su jugo
Pintada rellena de foie sobre cremoso de manzana y su salsa de dátiles, orejones y ciruelas al vino tinto
Royal de res y foie banada con su jugo con cremoso de boniato rojo y su salteado de verduritas
Corvina salvaje sobre cama de cous cous rojo de gambones y sus verduritas y aceite de hierbas
Vino blanco Monopole s.XXI y Vino tinto Viña Real Rioja crianza

Postre (a elegir uno de cada plato)

Coulant de chocolate blanco con helado de frutos rojos y sopa de chocolate negro
Panacotta con aroma de albahaca y vainilla, crumbler de galleta lotus y helado de frutos rojos
Milhojas: Hojaldre caramelizado, mousse de mascarpone y crema inglesa de fruta de la pasión
Cava El Miracle

Bebidas

Agua
Refrescos
Cafés e infusiones

***IVA no incluido.**