

Menú 2

Precio: 100,00€

Entrante

Foie mi cuit, jalea de maracuyá, confitura de ruibarbo y vinagreta de miel y pistachos

***

Principal

Fideuá de hongos con pulpo a la brasa y emulsión de ajo negro
Merluza asada al horno con espuma de patata y almejas en salsa de jalapeños
Magret de pato asado en costra de sal, estofado de hinojo y aceituna negra

***

Postre

Tarta de chocolate y café, granizado de bourbon y crema helada de chocolate

***

Bodega

A elegir entre:

Tahur Crianza Tempranillo
D.O Rioja ó Melior de Matarromera
D.O Ribera del Duero
Gorrión Blanco Verdejo
D.O Rueda ó Príos, Verdejo
D.O Rueda
Cava

Todos los menús incluyen agua natural y con gas, refrescos y cervezas con y sin alcohol, infusiones y café.