



Blue Lake

Primeros

Crema tibia de boletus y chirivía con dados de foie con crujiente de puerro
Rodaballo de Guetaria sobre fina crema de hinojo con tartare de tomatitos cherry semi secos,
hierbas aromáticas y lingote de polenta y verduras

Sorbete de champagne G.H. Mumm, mango biche y fruta de la pasión

Plato principal

Carrillera ibérica estofada a baja temperatura con parmentier de sweet potato a las finas hierbas y
jugo de su propia cocción

Postres by Paco Torreblanca

Mousse de queso sobre un bizcocho de aceite de oliva y corazón de frutos rojos, envuelto con una
fina capa de chocolate y vainilla tahití

Bodega

Vino blanco Aura D.O. Rueda

Vino tinto Azpilicueta D.O. Rioja

Espumoso Moscato Uva Alejandría

Aguas minerales

Café de Colombia 100% arábica

Licores

Mignardises exclusivas by Paco Torreblanca