



Bellevue

Primeros

Fina vichyssoise de centollo del norte con crujiente de puerro y perlas de soja
Lomo de lubina salvaje con camisa de cruejiente de frutos secos, salsa de algas marinas y gamba
blanca de huelva con chips de panko y salgo tatín de tomate raff

Sorbete de Champagne G.H. Mumm, frambuesa silvestre y menta selvática

Plato principal

Lingote de pularda de bresse trufada sobre espejo de setas, salsa de almendras marcona tostadas y
mini verduritas de temporada

Postre by Paco Torreblanca

Mousse de chocolate 70% cacao y una ligera vainilla bourbon sobre un bizcocho de chocolate
bañado en almíbar de ron y decorado con un glaseado de chocolate ambientado en el Salón gold
de Retamares y una rejilla de crujiente de chocolate blanco

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