



Vêndome

Primeros

Vieira gallega con dados de gamba roja de Denia sobre cassoulet de hojaldre de mantequilla, brunoise de verduras mediterráneas gratinadas con suave musselina de ali oli y miel y perlas de
plactón marino

Taco de atún rojo de Almadraba con pesto rojo, esferificación de lima, pebre chileno y verduritas
salteadas al esilo Nikkei

Sorbete de Champagne G. H . Mumm, Lima Limón y esencia de cardamomo

Plato principal

Presa ibérica confitada a baja temperatura macerada en salsa de pimientos del piquillo al carbón
guarnecido con bella flor de patata y setas de temporada

Postre by Paco Torreblanca

Crema de limón con bizcocho suave de almendra marcona, bañado con almíbar de limón y
decorado con una fina capa de merengue tostado y revestido de láminas 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