



## Vintage

### Primeros

Foie micuit sobre hojas baby leaf, sal de maíz tostado, coulis de frutos rojos y emulsión de melón cantaloupe

Papillote de merluza de pintxo del cantábrico con almejas finas de carril, gamba blanca de huelva, espárragos trigueros y bok choy de oriente

**Sobrete de Champagne G.H. Mumm y Mandarina del Mediterráneo con Albahaca**

### Plato principal

Solomillo de ternera gallega con salsa de frutos rojos, parmentier de patata monalisa y trufa melanosporum

### 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 silver de retamares y una rejilla crujiente de chocolate blanco

### Bodega

Vino blanco Aura D.O. Rueda

Vino tinto Azpilicueta origen D.O.. Rioja

Champagne G. H. Mumm D.O.Reims, france

Aguas minerales

Café de Colombia 100% arábica

Licores

Mignardises Exclusivas by Paco Torreblanca