

Gala

Menú de verano

APERITIVOS

Salpicón de marisco
(carabinero, gamba y pulpo)

Mantequilla ahumada de rosas

DEGUSTACIÓN

Tartare de tomate zamorano de nuestra huerta
y falso tomate de queso ahumado

Lomo de atún rojo Balfegó
acevichado y esponja de maracuyá

Royal de Faisán
en escabeche clásico

Bonito del norte
marinado en agua de mar y cítrico,
salmorejo verde y piparras en tempuras

Carpaccio de presa de Angus con foie
higos caramelizados y anacardo tostado

POSTRE

Tataki de sandía y sus texturas

BEBIDA

Cría Cuervos Verdejo, D.O. Rueda

60 €
IVA incluido