Gala

Menú de otoño

APERITIVO

Gamba roja y enoki confitado.

DEGUSTACIÓN

Apio nabo en crema,
yema de huevo de corral y boletus.

Almeja fina en suquet
con rebozuelos y aire cítrico.

Brioche de rabo de toro,
castañas y queso Mahón.

Corvina salvaje a la brasa con menier
de salvia, puerro tostado y uvas en arrope.

Lomo de ciervo con su demiglace,
texturas de remolacha y granada.

POSTRE

Otoño dulce en Sanabria
(setas caramelizadas, castañas, frutos rojos...)

BEBIDA

Cibeles Tempranillo, D.O.Ca. Rioja-Rioja alta.

60€
IVA incluido