

MENÚ DEGUSTACIÓN

Empanada de croques destapada

Crema de boletus con chips de alcachofa

Vieira al albariño con jamón a nuestra manera

Menestra de verduras de invierno con huevo y lascas de foie

Canelón de rabo de toro al vino tinto con tierra de cacao y café

Frapé de mango con salsa de frutos rojos y crujiente de piña

Coulant de chocolate sobre crema de azafrán y crujiente de sésamo

PVP: 33 € sin bodega

***Incluye agua y cafés o infusiones**

Con Maridaje de Vinos:

Con cada plato irá un vino o cóctel diferente maridado con el plato.

Se dará una pequeña explicación del plato antes de comerlo y de el maridaje elegido.

PVP: 38 € Persona