

MENÚ DEGUSTACIÓN MWC 2020

Sólo se sirve en mesas completas

Aperitivos

Zamburiña con setas, huevo de codorniz, coliflor y trufa

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza

Royal de alcaparra, tomate líquido y algas, carabinero templado y sopa de sus corales

Sopa de jamón Ibérico y albahaca, mini canelón de rabo y *tortellini* de berenjena

Pez rey asado con pil-pil de almejas, nécora y Champagne y una crema fina de avellana

Corzo a la brasa con crema de trufa negra, salsa de naranja y su jugo especiado

Esferas de cardamomo, manzana y yogur

Bombón de nuez de Pecán, rocas de leche, café y whisky ahumado

Petits-fours

390€ maridaje agua y café incluidos

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.