

2019



MENÚ MARIDADO DE ALTA GASTRONOMÍA

MENÚ

CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2014

MOUSSE DE MI-CUIT Y PERDIZ ESCABECHADA, CARPACCIO DE FOIE GRAS Y FRUTAS DEL BOSQUE
ARÁNDANOS EN CONFITURA ÁCIDA

VERDURITAS DE PRIMAVERA DE LA HUERTA DE VAREA AL VAPOR EN MENESTRA

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2015

LOMO DE MERLUZA AL VAPOR-HORNO, TARTAR DE TOMATE RAF Y ALBAHACA, JUGO DE CALAMAR

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO GRAN RESERVA 2012

COCHINILLO CONFITADO CON SU PIEL CRUJIENTE Y CARNE JUGOSA, CHALOTA CARMELIZADA

QUESOS ARTESANOS SELECCIONADOS, JALEA DE FRESA, MANGO Y PIMIENTA VERDE

POSTRE

HELADO DE MIEL BLANCA DE ROMERO, CULIS DE NARANJA AMARGA Y MENTA CHOCOLATE
CHOCOLATE NEGRO TEXTURAS Y SABORES

CAFÉ ARÁBICO BRASIL DE MINAS

TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

PRECIO/PERSONA: 105€*

* Precio válido hasta 26 personas. Los grupos de 27 a 56 personas tendrán un suplemento de 600€. Los grupos de 56 a 90 personas tendrán un suplemento de 2.000€. Para grupos de más de 90 personas, consultar.

Los menús incluyen dos copas de vino por persona. Los clientes que decidan no consumir vino en su experiencia abonarán el 75% del importe total. Menú de almuerzo. Para menús en horario de cenas se aplicará un 20% adicional tras consultar disponibilidad. Para eventos nocturnos consultar. El/los vinos pueden sufrir cambios en caso de agotarse la añada. Este menú podrá sufrir modificaciones según productos de temporada.