

2019



## MENÚ MARQUÉS DE MURRIETA DE ALTA GASTRONOMÍA

### APERITIVOS

#### PAZO BARRANTES ALBARIÑO 2018

ALMEJAS DE CUCHILLO A LA PLANCHA EN SU JUGO FUSIONADO EN ACEITE DE OLIVA VIRGEN  
TARTAR DE ATÚN ROJO, ACEITE DE OLIVA, NARANJA Y SOJA  
CROQUETAS CREMOSAS DE CAMARONES CON LECHE ECOLÓGICA

### MENÚ

#### MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2018

GUISANTES DE LÁGRIMA DE PRIMAVERA AL AROMA DE MENTA Y CIGALITA AL HORNO

#### CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2014

CARABINERO AL VAPOR EN SU PROPIO JUGO, PANCETA IBÉRICA EN PAN DE CEREALES  
ARROZ CRUJIENTE

#### MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2015

LOMITOS DE PARGO AL HORNO DE BRASA DE SARMIENTOS, CEBOLLA ASADA  
Y VINO BLANCO CAPELLANÍA

#### CASTILLO YGAY TINTO GRAN RESERVA ESPECIAL 2009

SOLOMILLO TRINCHADO DE TERNERA RETINTA AL HORNO DE BRASA DE CEPAS VIURA, FOIE GRAS GRILLÉ

#### DALMAU TINTO RESERVA 2014

SELECCIÓN DE QUESOS ARTESANOS DE DISTINTAS PROCEDENCIAS,  
JALEA DE FRESAS, MANGO Y PIMIENTA VERDE

### POSTRE

HELADO DE MIEL BLANCA DE ROMERO, COULIS DE NARANJA AMARGA Y MENTA CHOCOLATE  
CHOCOLATE DE DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS  
YEMA DE HUEVO Y CRUJIENTE DE CÍTRICOS  
TRUFA DE MARACUYÁ Y GEL ÁCIDO

CAFÉ BLUE MOUNTAIN DE JAMAICA / TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

**PRECIO/PERSONA: 285€\***

\* 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.