

2019



## MENÚ MARIDADO DE ALTA GASTRONOMÍA

### MENÚ

#### MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2018

CREMA FRÍA DE FRESAS Y TOMATE ROSADO, AROMA DE HINOJO Y CREMOSO DE BURRATA

#### CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2014

LANGOSTINOS AL VAPOR, VELOUTÉ DE CURRY Y VINO BLANCO, ZANAHORIA ÁCIDA EN CREMA  
LOMITOS DE SARGO AL HORNO DE BRASA DE SARMIENTO VIURA, CEBOLLA ASADA Y OLIVA AHUMADO

#### MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2015

ENTRECOT TRINCHADO DE TERNERA RETINTA AL HORNO DE BRASA DE CEPAS MAZUELO  
PIQUILLO CONFITADO / SALSA DE FOIE GRAS

### POSTRE

QUESOS ARTESANOS SELECCIONADOS, NARANJA AMARGA, JENGIBRE Y MENTA  
SORBETE DE CONFITURA ACIDA DE VINO TINTO, MORAS Y ARÁNDANOS  
CHOCOLATE NEGRO EN DIFERENTES 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.