

2019



MENÚ ESPECIAL DE ALTA GASTRONOMÍA

APERITIVOS

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2018

MILHOJAS DE FOIE GRAS Y MANZANA ÁCIDA, COULIS DE FRAMBUESA Y GROSELLAS BONITO DEL NORTE AHUMADO, CONFITURA DE TOMATE Y ROMERO CON PUNTA PICANTE

MENÚ

CREMA FRÍA DE FRESAS, TOMATE ROSADO Y LANGOSTINO CON BAYAS DE HINOJO

CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2014

CIGALITA AL HORNO EN PANCETA IBERICA, PIMIENTO CRISTAL Y OLIVA NARANJA Y SOJA

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2015

LOMITOS DE SARGO AL HORNO DE BRASA DE SARMIENTO, CEBOLLA ASADA Y OLIVA AHUMADO

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO GRAN RESERVA 2012

SOLOMILLO TRINCHADO DE TERNERA RETINTA AL HORNO DE BRASAS DE CEPAS VIURA
ESPÁRRAGO VERDE Y SALSA DE FOIE Y TRUFA

POSTRE

QUESOS ARTESANOS SELECCIONADOS, CONFITURA DE PERA Y MEMBRILLO CON AGUARDIENTE
Y VINO BLANCO PAZO BARRANTES

SORBETE DE CONFITURA DE VINO TINTO, MORAS Y ARÁNDANOS

CHOCOLATE NEGRO, TEXTURAS Y SABORES

YEMA DE HUEVO, CRUJIENTE DE NARANJA

CAFÉ ARÁBICO BRASIL DE MINAS

TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

PRECIO/PERSONA: 140€*

* 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.