

2019



MENÚ MARQUÉS DE MURRIETA DE ALTA GASTRONOMÍA

APERITIVOS

PAZO BARRANTES ALBARIÑO 2018

ZAMBURIÑAS SALTEADAS EN ACEITE DE OLIVA AHUMADO, GEL DE PAZO BARRANTES Y AROMA DE MENTA
MILHOJAS DE MI-CUIT Y MANZANA ÁCIDA, COULIS DE GROSELLAS
ANGUILA AHUMADA Y ALGAS EN ENSALADA CON SÉSAMO, CHÍA Y SOJA
CROQUETAS CREMOSAS DE CIGALITA GRILLÉ

MENÚ

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2018

JARDINERA DE VERDURITAS CON BOGAVANTE Y SU CORAL EN VINAGRETA AGRIDULCE DE NARANJA

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 CEPAS VIURA, CEBOLLA ASADA Y VINO BLANCO CAPELLANÍA

CASTILLO YGAY TINTO GRAN RESERVA ESPECIAL 2009

PICHÓN DE BRESSE CONFITADO Y REGENERADO EN ASCUAS DE SARMIENTO, FOIE GRILLÉ Y PATATA ALMENDRADA

POSTRE

DALMAU TINTO RESERVA 2014

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

SORBETE DE CONFITURA ÁCIDA DE VINO TINTO, MORAS Y ARÁNDANOS

CHOCOLATES DE DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS

YEMA DE HUEVO, CRUJIENTE DE FRAMBUESA Y NARANJA

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.