

2020



## MENÚ MARIDADO DE ALTA GASTRONOMÍA

### MENÚ

#### CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2015

ALCACHOFAS FRITAS EN ACEITE DE ROMERO, HOJAS DE BACALAO CON SU PIL PIL Y PIQUILLO CONFITADO  
VIEIRA GRILLÉ-HORNO, PATATA LÍQUIDA TRUFADA, ZANAHORIA CRUJIENTE Y VINO TINTO OLOROSO

#### MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2015

LOMO DE MERLUZA Y CALAMAR CON SU JUGO AL AROMA DE CEBOLLA CARMELIZADA

#### MARQUÉS DE MURRIETA TINTO GRAN RESERVA EDICIÓN LIMITADA 2012

LOMO TRINCHADO DE TERNERA RUBIA GALLEGA AL HORNO DE BRASA DE CEPAS MAZUELO  
COLES DE BRUSELAS Y SALSA DE TRUFAS

### POSTRE

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

CHOCOLATE NEGRO EN DIFERENTES TEXTURAS Y YEMA AL CARAMELO  
HELADO DE MIEL BLANCA DE ROMERO, COULIS DE NARANJA AMARGA, MENTA Y JENGIBRE

CAFÉ SUMATRA MANDHELING, INDONESIA  
TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

PRECIO/PERSONA: 105€\*

\* Precio válido hasta 26 personas. Para grupos de más de 26 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.