

2020

MENÚ ESPECIAL DE ALTA GASTRONOMÍA

APERITIVOS

PAZO BARRANTES ALBARIÑO 2018

ZAMBURIÑA DOS COCCIONES, ARROZ CRUJIENTE

CHIPIRÓN DE POTERA EN CANELÓN, CEBOLLA CAMELIZADA Y MANZANA ÁCIDA

MOUSSE DE ALCACHOFA EN SU HOJA FRITA Y PIÑONES

MENÚ

CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2015

CROQUETAS CREMOSAS DE CARNE CURADA DE BUEY

CARDO AL VAPOR, ACEITE DE OLIVA ARBEQUINA ECOLÓGICO Y VIRUTAS DE JAMÓN IBÉRICO

CARABINERO EN SU PROPIO JUGO, NÉCTAR DE PIQUILLO Y TOCINETA EN PAN DE CEREALES

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2015

LOMITOS DE PARGO, FINA VELOUTÉ DE OLIVA AHUMADA, MOSTAZA, ROMERO Y VINO BLANCO CAPELLANÍA

MARQUÉS DE MURRIETA TINTO GRAN RESERVA 2012

PICHÓN DE BRESSE TRES COCCIONES, FOIE GRILLÉ, TOSTA CRUJIENTE DE CHAMPIÑÓN

Y MAYONESA DE COLIFLOR

POSTRE

QUESOS ARTESANOS SELECCIONADOS, CONFITURA DE FRESAS,

PIMIENTA VERDE Y VINO BLANCO LA COMTESSE

TRUFAS Y CHOCOLATE NEGRO EN DIFERENTES TEXTURAS Y SABORES CON YEMA AL CARAMELO

HELADO DE MIEL BLANCA DE ROMERO, COULIS DE NARANJA AMARGA MENTA Y JENGIBRE

CAFÉ TERRAZU, COSTA RICA

TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

PRECIO/PERSONA: 140€*

* 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.