

2020



MENÚ MARQUÉS DE MURRIETA DE ALTA GASTRONOMÍA

APERITIVOS

PAZO BARRANTES ALBARIÑO 2018
ZAMBURIÑA DOS COCCIONES Y ARROZ CRUJIENTE
MOUSSE DE ALCACHOFA EN SU HOJA FRITA Y PIÑONES
LANGOSTINO MEDIA COCCIÓN, CHÍA Y VINAGRETA CÍTRICA
CHIPIRÓN DE POTERA EN CANELÓN, CEBOLLA CAMELIZADA Y MANZANA ÁCIDA
OSTRA PLANCHA Y GRATINADO DE SALSA ÁCIDA AL AROMA DE ESTRAGÓN

MENÚ

MARQUÉS DE MURRIETA PRIMER ROSÉ 2018
CROQUETAS CREMOSAS DE CARNE CURADA DE BUEY
HUEVO ECOLÓGICO POCHÉ, CIGALA AL HORNO EN PANCETA IBÉRICA Y PATATA LÍQUIDA TRUFADA
CAPELLANÍA BLANCO RESERVA 2015
VIEIRA GRILLÉ Y LENGUADO VAPOR, ZANAHORIA ÁCIDA Y VINO TINTO OLOSOSO
MARQUÉS DE MURRIETA TINTO RESERVA 2015
LOMITOS DE VIRREY, ESPÁRRAGO VERDE Y FINO VELOUTÉ DE OLIVA AHUMADO, MOSTAZA DE TRUFA
Y VINO BLANCO CAPELLANÍA
CASTILLO YGAY TINTO GRAN RESERVA ESPECIAL 2009
SOLOMILLO PREMIUM DE WAGYU AL HORNO DE BRASA DE CEPAS MAZUELO
FINAS LAMINAS DE TRUFA NEGRA

POSTRE

DALMAU TINTO RESERVA 2016
QUESOS CREMOSOS ARTESANOS SELECCIONADOS, CONFITURA DE MANGO,
FRAMBUESA Y VINO PRIMER ROSÉ
CHOCOLATES EN DIFERENTES SABORES Y TEXTURAS
TRUFA DE CHOCOLATE Y MARACUYÁ CON YEMA AL CARAMELO
HELADO DE MIEL BLANCA DE ROMERO, COULÍS DE NARANJA AMARGA JENGIBRE Y MENTA
CAFÉ BLUE MOUNTAIN DE JAMAICA / TÉS E INFUSIONES DIGESTIVAS

PRECIO/PERSONA: 285€*

* 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.