

Menú Caballerizas

Ostra frita, crema untuosa de enebro y cilantro

Alcachofas, escabeche de conejo, ajo negro y tomillo

Caracoles guisados, patata, menta y cayena

Tuétano vegetal

Lascas de bacalao, pimiento frito y semillas

Rodaballo confitado, yema de huevo y salicornia

Foie asado, jugo de champiñón, penca de acelga y miel

Paletilla de cochinillo en adobo

Quesos

Helado de manzana asada, rosas y especias

Matices del vino

Menú 160 €

Maridaje de vinos 75 €

IVA incluido

Menú Sacristía

Lombarda asada, percebe, emulsión de piñón y menta

Seta de temporada, jugo vegetal y pino

Crema de coliflor, ibéricos y lima

Salmonete, jugo de sus espinas y calabacín

Carré de lechazo deshuesado, col rizada y café

Quesos

Chocolate blanco, limón y salvia

Trompetas confitadas, leche quemada y avellanas

Menú 140 €

Maridaje de vinos 75 €

IVA incluido