

Menú de Degustación

Tapitas

Rosada en Tempura
Gazpacho de Remolacha
Habitas
Acompañado de Señorío de Broches
Dulce natural de Moscatel

Menú

Capuchino de Espárragos
Acompañado de Señorío de Broches
Dulce natural de Moscatel



Carpaccio de Langostinos con Chorizo,
Manzana y Nueces
Acompañado de Lagar de Cabrera Blanco Seco
Moscatel Seco



Salmón Marinado, Puré de Queso de
Cabra y Guacamole
Acompañado de Rosado Frutales Ecológico,
uva Merlot y Syrah



Bacalao Asado, Arroz Cremoso de Azafran,
Mejillones y Guisantes
Acompañado de Rosado Jorge Bonet 2009,
uva Tempranillo y Syrah



Jarrete de Ternera, Puré de Batatas y Reducción
de Vino Tinto
Acompañado de Chinchilla Seis+Seis,
uva Tempranillo y Syrah



Paletilla de Chivo, Salteado de
Lentejas y Salsa de Manzana
Acompañado de Vetas Petit Verdot



Arroz con Leche de Coco, Sorbete de Mango
y Praliné de Piñones
Acompañado de Señorío de Broches
Dulce natural de Moscatel



Tartita Caliente de Chocolate, Helado de
Pistacho y Crujiente de Miel
Osborne Pedro Ximenez

5 platos 39 € o 53 € con vinos
8 platos 49 € o 69 € con vinos

SOLO POR ENCARGO

Esto es un ejemplo - Los platos pueden variar

Tasting Menu

Tapitas

Pollock in Tempura
Beetroot Gazpacho
Baby Broad Beans
Accompanied by Señorío de Broches
Sweet Moscatel

Menu

Asparagus Capuccino
Accompanied by Señorío de Broches
Sweet Moscatel



Tiger Prawn Carpaccio with Chorizo,
Apple and Walnut
Accompanied by Lagar de Cabrera Blanco Seco
Dry Moscatel



Home-cured Salmon, Goats' Cheese Purée
and Guacamole
Accompanied by Rosado Frutales Ecológico,
Merlot and Syrah grape



Roast Cod, Saffron Risotto,
Mussels and Peas
Accompanied by Rosado Jorge Bonet 2009,
Tempranillo and Syrah



Braised Shin of Beef, Sweet Potato Purée and
Red Wine Reduction
Accompanied by Chinchilla Seis+Seis,
Tempranillo and Syrah



Kid Confit and Sautéed Lentils
and Apple Sauce
Accompanied by Vetas Petit Verdot



Coconut Rice Pudding, Mango Sorbet and
Pine Nut Praliné
Accompanied by Señorío de Broches
Sweet Moscatel



Warm Chocolate Tart, Pistachio Ice Cream
and Local Honey Snap
Accompanied by Osborne Pedro Ximenez

5 courses 39 € or 53 € with wines
8 courses 49 € or 69 € with wines

MUST BE PRE-ORDERED

This is an example - Exact dishes may vary