



MENÚ DEGUSTACIÓN

Nuestros Aperitivos

Infusión Fría de Mate y Mosto

Porchetta Asada, Sweet Chili, Mayonesa de Yuzu y Cilantro

Seguimos con pequeños bocados

Pollo de Corral Asado en III Pases. Pase I y II: Consomé Frío y Empanadilla Especiada

Gazpacho de Sandía, Tomates en Conserva Casera, Galleta de Idiazábal, Ahumados y Salazones

Creoso de Patata Nueva y Ensalada de Txangurro Picante, Barbacoa de Tamarillo, Infusión de Cordero y Brotes de Cilantro

Merluza a la Llama, Risotto Negro de Coliflor, Coliflor Asada y Yema de Huevo como Salsa

Pollo de Corral Asado en III Pases. Pase III: Terrina Asada

Terminamos con

Gelée de Sauco y Vainilla, Manzana Cru Anisada, Lima, Lichi y Yogurt

Creoso de Dulce de leche, Gelée de Cacao y Naranja, Crujientes de Café y Anisados

60 €

También podríamos maridarlos con diferentes vinos de la región

25 €

Este menú se servirá para mesas completas. Estará disponible de 13:30h a 15:00h y de 20:30h a 22:00h

10% IVA incluido