

Volver

Armonías

Platos & Vinos

Desde el

Jueves 12

al

Sábado 14

Aperitivo

Patata, yema de corral y crujiente de cebolla

Entrada

El tartar de potro con yema, mostaza, anchoa, cebolleta, alcaparra, piñones y olivas

Cava Brut G. Reserva, "Gramona", Xarel-lo, Macabeo y Chardonnay

Pescado

La corvina con boniato, cebolleta, encurtidos, hinojo y caldo de cebolla anchoado

Blanco joven, "Terras Gauda", Albariño, Caiño y Loureiro

Carne

La pluma ibérica al humo del sarmiento con su jugo, alcachofas, batata, ñora, vinagre y miel

Tinto con crianza, "Cair Cuvée", Tempranillo y Merlot

Postre

*Reineta, Coco, Lima y Té
Dulce, Dolca", Verdejo*

Precio Menú Degustación 45,00€

Con maridaje de vinos 60'00 €

IVA incluido

Mesas completas