

Las noches del viernes 21 y sábado 22 de Febrero

Menú Armonías

Aperitivo

Sopa de patata escabechada, mejillón de la ría y tomate seco

Entradas

*El tartar de bacalao "Skrei" con anchoa, soja,
wasabi de plancton, tomate y piñones*

Rosado con madreo, Gurdos, Prieto Picudo

*Lengua de ternera con gel de patata, tomate seco,
trufa negra y pesto de espinacas, menta y piñones*

Tinto, Las Tierras, Garnacha

Las alcachofas al ajillo con gamba de Huelva y mollejas de lechazo

Dorado, De Alberto, Verdejo

Carne

*La presa ibérica asada al sarmiento con su jugo,
risotto de ajo-puerro y trufa negra*

Tinto crianza, Fariña, Tinta de Toro

Postre

Toblechoc de chocolate y almendras

Blanco dulce, Antojo, Verdejo

*"Descubre el Aroma y
el Sabor de nuestra Tierra"*

Precio Menú Degustación 50'00€

Menú Degustación con maridaje de vinos 70'00€

IVA incluido

Mesas completas (máximo 10 personas)