

• MENÚ GOURMET •

Entrées

Crèmeux de pomme de terre, saucisse de boudin blanc frais, pétoncles et jaune d'œuf mariné au soja

Carpaccio de crevettes avec des touches de mayonnaise au wasabi, de germes et de sphérifications OVE

Cannellonis de poulet rôti au foie, truffe et béchamel à la truffe

Salade Caprese du mozzarella de buffle à l'huile de basilic

Plats

Riz au bouillon d'homard (minimum 2 personnes)

Riz aux crevettes et son carpaccio (minimum 2 personnes)

Épaule d'agneau cuite à basse température et réduction de miel et teriyaki

Suquet de boudoir

Desserts maison

Déconstruction du lemon pie

Pain au chocolat, à l'huile et au sel

Mató (fromage blanc) avec miel et noix

Gâteau aux carottes avec fromage à la crème et noisettes

Cheesecake "La Viña" (recette d'Euskadi)

Brownie noisette sur lit de chocolat blanc et pistaches

Tiramisu à notre façon

TARIF: **35€**

Comprend pain, de l'eau, verre de vin rouge (Arrocal DO Ribera del Duero) ou blanc (Melior DO Rueda) ou cava ou bière pression ou boisson gazeuse.