

• MENÚ GOURMET •

Entrantes

Creoso de patata con butifarra de perol, vieiras y yema de huevo marinado con soja
Carpaccio de gamba con toques de mayonesa de wasabi, brotes y esferificaciones de AOVE

Canelón de pollo asado con foie, trufa y bechamel trufada

Ensalada caprese con búfala y aceite de albahaca

Segundos

Arroz caldoso de bogavante (mínimo 2 personas)

Arroz de gamba y su carpaccio (mínimo 2 personas)

Paletilla de cordero cocida a baja temperatura con reducción de miel y teriyaki

Suquet de rape

Postres caseros

Deconstrucción del lemon pie

Pan con chocolate, aceite i sal

Requesón con miel y nueces

Pastelillo de zanahoria con crema de queso y avellanas

Pastel de queso "La Viña"

Brownie de avellanas sobre cama de chocolate blanco y pistachos

Tiramisú a nuestra manera

PRECIO: **35€**

El menú incluye pan, agua y copa de vino tinto (Arrocal DO Ribera del Duero) o blanco (Melior DO Rueda) o cava o caña o refresco.