

MENÚ DEGUSTACIÓN

***con maridaje**

Pan y aperitivo con tomate, AOVE y ajo

ENTRANTES

Buñuelo de bacalao a nuestro estilo

Croqueta de jamón de bellota Cinco Jotas 100% ibérico

D.O. CAVA - Aire de L'Origan Brut- uvas Xarel-lo, Macabeo, Parellada, Chardonnay

Atún rojo muy fino con AOVE TATEL y nuestro aliño secreto

D.O.RÍAS BAIXAS - Jardín de Lucia - uva albariño

PLATOS

Flor de alcachofa con velo ibérico y yema de huevo

D.O. JEREZ- XEREZ- SHERRY - Amontillado La Honda - uvas Palomino Fino

Lomo de rapito a la brasa con pil pil de sus espinas

D.O.Ca. LA RIOJA - La Montesa - Tempranillo

Costillar de ternera glaseada a baja temperatura con puré de patata

D.O.TORO - Termes- uvas Tempranillo

POSTRE

Lingote de piña con sorbete de limón

Nuestra famosa tarta de queso

D.O.NAVARRA - Pago De Cirsuis Vendimia Seleccionada
uvas Moscatel de grano menudo