MENÚ TARACEA

Samosas de Ave Tikka Masala sobre Chutney de Mango y Emulsión de Mango Fermentado

-0---

Risotto de Portobello con Cecina y Rayadura de Trufa Fresca

--0---

Lomo de Bacalao al Grill con Salsa de Pimiento Asado y Ajete a la Brasa con Salsa Yakiniku

-0---

Canelón de Carrillera de Vacuno con su Propio Jugo y Bechamel de Gorgonzola

---O--

POSTRE

Tiramisú El Agua con Merengue de Espresso y Gel de Amaretto

Bebidas: Cerveza de barril, Agua, Refrescos y Vino de la Casa (la bebida será servida desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres)

57.50€ por Persona

IVA INCLUIDO



MENÚ NAZARÍ

Lingotes de Foie Mi-Cuit rellenos de Trompeta de la Muerte y Membrillo

Steak Tartar de Solomillo de Vaca Vieja en Panipuri y Mahonesa de Trufa

> Dim Sum de Conejo en su Jugo

Corvina Marinada en Miso con Tom Yum de Codium y Cebolla Dulce Soasada

Lomo de Ciervo con Crema de Manzana Asada y Crema del Casar

POSTRE

Lingote de Chocolate Crujiente con Avellana y Gel de Pera

Bebidas: Cerveza de barril, Agua, Refrescos y Vino de la Casa (la bebida será servida desde la llegada de los comensales y hasta la salida de los postres)

72.50 € por Persona

IVA INCLUIDO



MENÚ NAZARÍ con MARIDAJE

Lingotes de Foie Mi-Cuit

rellenos de Trompeta de la Muerte y Membrillo

(Maridaje con Sauternes Chateaû Costeaû Cadillac, Francia)

---0---

Steak Tartar de Solomillo de Vaca Vieja en Panipuri y Mahonesa de Trufa

(Maridaje con Chivite "Las Fincas" D.O Navarra)

--0---

Dim Sum de Conejo en su Jugo

(Maridaje con Enate 234 Chardonnay D.O Somontano)

---O-

Corvina Marinada en Miso con Tom Yum de Codium y Cebolla Dulce Soasada

(Maridaje con Habla de Ti D.O Extremadura)

---0---

Lomo de Ciervo con Crema de Manzana Asada y Crema del Casar

(Maridaje con Lindes de Remelluri D.O Rioja)

---0--

POSTRE

Lingote de Chocolate Crujiente con Avellana y Gel de Pera

(Maridaje con Pedro Ximenez "Nectar" D.O Jerez)

81.50€ por Persona

IVA INCLUIDO

