



# MENU “REALEJO”

## Entrantes

(Individual)

*Kumato Asado con Crema de Queso Tierno de Cabra & Cecina de Vaca Vieja*



*Vieira Soasadas sobre Crema de Coliflor & Caviar de Riofrio*



*Croqueta Cremosas de Centollo con Erizo de Mar & Vacio de Ternera de Angus con Mayonesa de Trufa*



## Primer Plato

(A Compartir)

*Tarantelo de Atún Rojo Salvaje con Crema Boniato & Remolacha*



## Segundo Plato

(A Compartir)

*Ribeye  
de Novillo de Angus & Patatas Risoladas*



## Postres

(Compartir)

*Milhojas de Crema Catalana Flameada al Momento*

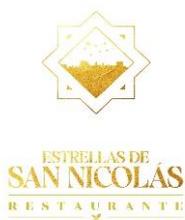


## Bebidas

(La bebida se servirá hasta la salida de los postres)

*Vino Blanco Rueda  
Vino Tinto Rioja  
Refresco, Cerveza, Agua*

**135€ P/PAREJA** (IVA INCLUIDO)



# MENU “GENIL”

## Entrantes

(Individual)

*Lingote de Foie Micut con sus Tostas*



*Ortiguillas sobre Crema de Apionabo con Velo de Panceta Ibérica & Chicharron Ahumado*



*Arroz Meloso de Perdiz con Foie Fresco & Trufa Fresca*



## Primer Plato

(A Compartir)

*Ventresca de Atun Rojo Salvaje con Ajoblanco de Canela & Lima*



## Segundo Plato

(A Compartir)

*Medallones de Solomillo de Ternera en su Jugo Trufado de Boletus Edulis & Verduritas*



## Postres

(Compartir)

*Chocolate en Texturas*



## Bebidas

(La bebida se servirá hasta la salida de los postres)

*Vino Blanco Rueda*

*Vino Tinto Rioja*

*Refresco, Cerveza, Agua*

**170€ P/PAREJA** (IVA INCLUIDO)