



Menú
REALEJO

ENTRANTES (Individual)

Kumato Asado con Crema de Queso Tierno de Cabra y Cecina de Vaca Vieja

Tartar de Corvina con Ají de Pimiento Rojo y Crema de Manzana Ácida

Croquetas Cremosas de Centollo con Erizo de Mar y Vacío de Ternera de Angus
con Mayonesa de Trufa



PRIMER PLATO (A Compartir)

Tarantelo de Atún Rojo Salvaje
con Crema Boniato y Remolacha



SEGUNDO PLATO (A Compartir)

Ribeye de Novillo de Angus
y Patatas Risoladas



POSTRE (A Compartir)

Milhojas de Crema Catalana
Flameada al Momento

135€
por pareja
(IVA INCLUIDO)

BEBIDAS

La bebida se servirá desde la llegada hasta la salida de los postres

Vino Blanco Rueda

Vino Tinto Rioja

Refresco, Cerveza, Agua



Menú
GENIL

ENTRANTES (Individual)

Lingote de Foie Micut con sus Tostas

Ortiguillas sobre Crema de Apionabo con Velo de Panceta Ibérica
y Chicharrón Ahumado

Arroz Meloso de Perdiz con Foie Fresco y Trufa Fresca



PRIMER PLATO (A Compartir)

Ventresca de Atún Rojo Salvaje de Almadraba
con Ajoblanco de Canela y Lima



SEGUNDO PLATO (A Compartir)

Medallones de Solomillo de Ternera en su Jugo
Trufado de Boletus Edulis y Verduritas



POSTRE (A Compartir)

Chocolate en Texturas

170€
por pareja
(IVA INCLUIDO)

BEBIDAS

La bebida se servirá desde la llegada hasta la salida de los postres

Vino Blanco Rueda
Vino Tinto Rioja
Refresco, Cerveza, Agua