

D G U S T A

MENU 5

Aperitivos

*Espuma de setas con huevo de codorniz pochado
Buñuelo de jamón ibérico
Surtido de pan*

Centros de mesa

*Jamón Ibérico de bellota con pan con tomate y aceite de oliva virgen extra
&
Foie en tres texturas: foie micuit, foie a la plancha y crema de foie quemada con sal
maldón y helado de violeta
&
Ensalada de tres tipos de quesos manchegos sobre una capa de membrillo y requesón
aliñada con vinagreta de Jerez y mostaza savora y helado de parmesano*

Segundos

Lomo de merluza al vapor sobre crema de patata al azafrán

o

Solomillo de ternera con lámina de foie braseado y salsa de boletus

Postre

Fondant de chocolate con corazón de chocolate tibio

Bodega

Tinto: Ayles Crianza (D.O. Cariñena)

Blanco: Aura (D.O. Rueda)

Aguas minerales

Café e infusiones

Precio por persona: 50€(IVA incluido)