



## MENÚ REYES 2019

### APERITIVO:

MICROTARTAR DE INTERIORES DE ATÚN ROJO BALFEGÓ CON SALAZONES,  
MAYONESA DE TRUFA NEGRA, WAKAME Y FALSA YEMA

### ENTRANTE:

FIDEUÁ DE RAPE, CHIPIRONCITOS EN SU TINTA Y VERDURITAS  
CON ALIOLI DE AZAFRÁN DEL JILOCA

### PRINCIPAL

CABRITILLO DE LA SIERRA DE VALDELINARES EN DOS COCCIONES  
CON SU CREMOSO DE BOLETUS EDULIS Y MANZANA

O

PATA DE PULPO A LA PLANCHA CON HUEVAS DE TRUCHA DEL PIRINEO,  
CREMOSO DE CELERÍ Y BIZCOCHO DE PIMENTÓN

### POSTRE

PARFAIT DE YOGUR DE LECHE DE OVEJA CON SORBETE DE FRUTOS ROJOS  
Y SALSA CALIENTE DE CHOCOLATE BLANCO Y FRESA

BODEGA: AGUA LUNARES, VINO TINTO FINCA RESALSO ROBLE

32,50€

Precio por persona.  
Plazas limitadas.