



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.