

MENÚ 3

Para comenzar:

Mousse de salmón con huevas y chíp de espinaca
Cono relleno de espuma de foie con cebolla caramelizada
Tartaleta de txangurro
Crema según temporada
Ríssotto de hongos y parmesano
Pimiento relleno de brandada de bakalao sobre salsa de tinta de txípíron
Croquetitas variadas (jamón ibérico, queso cabrales, hongos)

De la granja:

Terrina de foie con mermelada de piquillos y modena trufado

De la huerta:

Ensalada de txangurro y verduritas con vinagreta confitada
Del golfo de Cádiz
Gambas de huelva a la plancha

De las poteras:

Txípírones al estilo pelayo con píncladas de su tinta

Del mar:

Rape sobre písto de berenjena y vinagreta de hongos

Del campo:

Cordero asado en su jugo con patatas panadera

El chocolate:

Tarta de trufa con coulis de frutos rojos y helado de chocolate blanco

De la víd:

Tinto crianza
Rosado navarro
Blanco rueda

P.V.P. 95,00 € + IVA