

2024

Menú

Alta gastronomía



Champagne Gosset Grande Réserve Brut
Gran Vino Pazo Barrantes 2020
Gran Vino de Guarda La Comtesse 2018
Capellanía 2018
Marqués de Murrieta 2019
Castillo Ygay 2012
Dalmau 2019

Menú

CAVIAR DE ESTURIÓN BELUGA DEL TÍBET
ERIZO DE MAR, JUGO INFUSIONADO, ZANAHORIA Y MANTEQUILLA
TARRINA DE FOIE GRAS NATURAL, COULIS DE NARANJA, JENGIBRE Y MENTA
CARABINERO EN TARTAR Y SU CORAL AROMATIZADO
LA COLIFLOR DE TEMPORADA EN FINA CREMA, HUEVAS, CRUJIENTE Y QUESO TOSTADO
LA ALCACHOFA RELLENA AL GRATÉN, OLIVA Y SOJA
KOKOTXA, HABITAS TIERNAS Y LIGERO PIL PIL
VIRREY EN SU COLÁGENO Y PUERRO TOSTADO
RABO DE TERNERA AVILEÑA LARGA COCCIÓN, SALSA DE VINO TINTO Y CACAO
CORTE DE BUEY AL HORNO DE BRASA DE CEPAS TEMPRANILLO, NÉCTAR DE PIQUILLO Y
PASTEL DE PATATA

Postre

QUESOS CREMOSOS EN DISTINTAS TEXTURAS, CONFITURA DE FRUTAS Y NUEZ GARRAPIÑADA
CHOCOLATES TEXTURAS Y SABORES
SUFLÉ FLUIDO DE ALMENDRAS
HELADO DE ACHICORIA Y MIEL DE EUCALIPTO, CRUJIENTE DE GALLETA

CAFÉ ARÁBICA | TÉ O INFUSIONES



*NUESTRO MENÚ ESTÁ SUJETO A CAMBIOS SEGÚN EL PRODUCTO DEL MERCADO.