

Menú Esencia Tierra

Precio: 105 €

Con maridaje de nuestro sommelier: 150 €

Langostino salvaje y dashi frío del mismo

Sopa fría de tomate

Bogavante a la brasa, royal y emulsión de las cabezas y un toque de lima

Rodaballo salvaje, entre salicornias y espinacas, reducción de las espinas y quicos

Lomo de corzo, marinado en jugo fermentado de piña, cebolla encurtida, hierbas de campo

Horizontal de quesería Radiquero (Huesca)

Postre

Carro de petits fours

Servicio de agua, pan y aceite por persona: 7,50

Los ingredientes vegetales que ofrecemos en esta carta son de cultivo propio o silvestre que recolectamos nosotros mismos, unos en nuestra finca y otros a orillas del Tiétar.

Los menús se servirán a mesa completa.

Todos nuestros platos pueden contener alguno de los 14 alérgenos. Consultar.

Jefe de cocina: José Carlos Fuentes (Cocinero del año 2010)

Maître-Sommelier: Roberto García

Jefe de pastelería: Juan Carlos Sigcha

(IVA 10% No incluido)