



MENÚ DEGUSTACION NOCHE

Aperitivos de bienvenida

Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico.

Brandada de bacalao con torreznos de sus pieles.

Aceites de la Comunidad de Madrid.

Selección de panes del día; blanco de masa madre, amapola y tomate seco.

Yogur de morcilla.

Primer plato

Terrina caramelizada de foie, membrillo, queso y perdiz en escabeche de naranja.

Acompañada de pan tostado de mantequilla.

Pescado

Lubina atlántica sobre curry fresco de vainas, hierbas y yogurt.

Arroz

Arroz socarrat de vieiras y alioli.

Carne

Lomo de cierva asada a la parrilla, remolacha, cebolla morada y Cabernet Sauvignon.

Postre

Torrija carameliza, toffe de almendras y helado de brioche.

Petit four

Financiero de Almendras y frambuesa.

Gominola de frambuesas.



49 €

(10% I.V.A. incluido)

Menú servido de Jueves a Sábado noche.

En cumplimiento y aplicación del reglamento Europeo 1169/2011 sobre alergias en los alimentos, rogamos que si padece cualquier tipo de alergia alimenticia, nos lo indique para poder informarle.