



Menú degustación clásicos

Aperitivos de bienvenida

La aceituna del Vermout.

Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico.

Sobrasada vegetal y chips de tubérculos.

Mantequilla del día.

Aceite de la Oliva Virgen extra Óleum Laguna by Chiron.

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

Yogur de morcilla.

Primer plato

Huevo encapotado sobre guiso de trompetas de la muerte trufado y bechamel Ibérica.

Pescado

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

Arroz

Arroz socarrat de vieiras y alioli.

Carne

Pechuga de pato ahumada en parrilla y zanahoria encominada.

Postre

Mojito de melón, anís y hierbabuena.

Dulces



Bebidas de aperitivo y suplemento

Cerveza artesana 5 €

Cerveza rubia lager sin filtrar, elaborada por Domus en exclusividad para Chiron.

Vermout Elaborado 5 €

Vermout Valdemoreño Zecchini matizado con naranja seca y soda de naranja.

Maridaje de vinos 19 €

Selección de tres vinos para armonizar el menú degustación.

CAVA, SUMARROCA

Cava Brut, elaborado con uvas variedad Pinot Noir por la bodega Sumarroca en Subirats, Barcelona.

VINO BLANCO, MARINO

Vino blanco elaborado con Albillo Real en Cadalso de los Vidrios, Madrid.

VINO TINTO, VALDEGUERRA RESERVA

Vino tinto elaborado con Tempranillo, Merlot y Syrah en Villacanejos, Madrid.

El suplemento de pan sin gluten y los respectivos cambios tendrán un incremento de 3,5 €

