



Menú degustación ejecutivo

Aperitivos de bienvenida

La aceituna del Vermout.

Brandada de bacalao acompañada de sus torreznos

Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico.

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

Guiso de lenteja beluga con toques morunos, pato y foie.

Pescado

Merluza en mojeté de tomate, emulsión de sus espigas y arbequina.

Carne

Carrillera de Ibérico lacada al vino acompañada de boniato en texturas.

Postre

Tarta de zanahoria especiada, vainilla y sorbete de mandarina.

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.

Suplemento de Arroz 14 €

Arroz socarrat de veïra y alioli.

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

