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

Trilogía de gambas:

Como si se tratara de un mejillón tigre de sus corales, buñuelo de la colita de la gamba y crujiente de gamba cristal emulando un bocata de calamares.

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

Todo vainilla; flan, caramelo, chantilly, crujiente y helado.

Dulces

Maridaje de bebidas y suplemento.

Madridaje de vinos 20 €

Selección de tres vinos para armonizar el menú degustación.

PERAL, PET NAT

Petilant Naturtel, espumoso elaborado con variedades autóctonas, en Colmenar de Oreja, Madid.

VINO BLANCO, MORADAS DE SAN MARTIN

Vino blanco elaborado con Albillo Real en Las moradas de San Martín, Madrid.

VINO TINTO, VALDEGUERRA RESERVA

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

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