



# MENÚ DEGUSTACION EJECUTIVO

## Aperitivos de bienvenida

La aceituna del Vermut  
Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico.  
Brandada de bacalao acompañada de sus torreznos  
Aceite de Oliva Virgen extra Óleum Laguna by Chiron  
Mantequilla seleccionada del día.  
Yogur de morcilla

## Primer plato

Nuestra selección de tomates de temporada, diferentes localizaciones y texturas:

Capuchino de tomate pera  
Cherry amarillo: osmotizado en jugo de piparras  
tomate de colgar como si se tratara de un jamón ibérico  
Cherry con una marinada japonesa

## Pescado

Caldeirada de caballa y coliflor en texturas

## Carne

Entrecot madurado de vaca a la parrilla, emulsión de brócoli y su chimichurri

## Postre

Pastel fluido de quesos madrileños, sorbete de frambuesas y galletas

Petit four



**43 €**  
(10% I.V.A. incluido)

Cualquier modificación del menú por intolerancias alimentarias llevara un incremento de 4 €

Los menús estarán sujetos a posibles cambios por temporada

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.