



MENÚ DEGUSTACION NOCHE

(Menú especial noches y festivos)

Aperitivos de bienvenida

La aceituna del Vermut
Croqueta melosa de leche de oveja y jamón Ibérico.
Sobrasada vegetal con chips de tubérculos
Aceite de Oliva Virgen extra Óleum Laguna by Chiron
Mantequilla seleccionada del día.
Yogur de morcilla

Primer plato

Tzatziki de melón boquerón en vinagre y pepino terminado con polvo de manzana verde y hierbabuena

Pescado

Lubina Atlántica sobre curri fresco de vainas, hierbas y yogurt

Arroz

Arroz socarrat con vieira y alioli.

Carne

Pechuga de pato ahumada en parrilla y zanahoria encominada

Postre

Escabeche de fresones de Aranjuez leche merengada y nata fresca

Petit four



64 €
(10% I.V.A. incluido)

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

Los menús estarán sujetos a 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.