



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

Cuajada de leche de oveja, manzana verde, nueces y miel de flores
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.