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

yogur de morcilla

Aceite de Oliva Virgen extra Óleum Laguna by Chiron

Mantequilla seleccionada del día

Primer plato

Lentejas caviar, especies morunas pato, foie y piparra

Pescado

Rodaballo confitado sobre cremoso de limón, mantequilla negra y alcaparra frita

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

45 €

(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.