



DEGUSTACIÓN GASTRONÓMICA DÍA DEL PADRE

Aperitivo del Chef

ENTRADAS

Crema de calabaza con carpaccio de vieira thai

Ensalada tibia de bacalao, tartar de langostino con marinado linkuat y emulsión de algas

PRINCIPAL

Cordero asado, salsa de macis y licuado de almendras amargas

POSTRE

Bizcocho de chocolate con fundido de cerezas negras

Vino Blanco Fray Germán Verdejo D.O. Rueda

Vino Tinto Orube Crianza Tempranillo, Garnacha y Graciano D.O. Rioja

Agua, Refrescos, Cervezas

Café, Té e Infusiones

39 € IVA Incluido