



Menú de Reyes

Menú degustación para compartir

Bocadillo de calamar con mayonesa de ajo asado.

—
Tartar de tomates con emulsión de jalapeño.

—
Canelón de rustido y trufa melanosporum.

—
Corvina a la brasa con patata panadera.

—
Magret de pato con calabaza especiada.

Postre

“Mel i mató” con espuma de piñones y helado de romero.

—
Milhojas de crema de quemada con cítricos

Bodega

Vino blanco

Chateau Dereszla Tokaji dry ECO
D.O Tokaji

Vino tinto

Carpetano Raul Pérez 2019
D.O Madrid – Garnacha tinta.

Pan petit Sarrasin de masa madre 48h de fermentación
Bebidas (agua, refresco, café)

Pvp 60€ iva incluido