



## **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**