

- . MENÚ 3 . -

Entrantes

[a compartir]

Jamón ibérico de bellota cortado a cuchillo con pan de cristal.

Carpaccio de gamba blanca de Huelva con refrito de ajos de Chinchón y ají molido.

Bolitas de queso de cabra y membrillo envuelto en crujientes hilos de arroz y miel de caña sobre arena de almendras.

Plato Principal

[a elegir entre]

Atún rojo sellado con ligero marinado sobre salteado de tirabeques, raíz de loto y hongos.

o

Solomillo de ternera con glaseado de foie fresco sobre cremoso de yuca.

Postres

Brownie de nuez Pecan con quenelle de helado de vainilla bourbon.

Bodega

Aguas, refrescos, cerveza y vino tinto (Ríoja), blanco (Rueda verdejo)
Café o Infusión

Precio Menú:	60,00 €/persona
	10% incluido