

reforma



Avec Miguel Ángel Expósito, nous redécouvrons les recettes traditionnelles de La Manche, où les produits locaux sont les protagonistes.

Une expérience gastronomique unique, où la passion et l'excellence culinaire de ce jeune chef, ainsi que son respect des ingrédients de saison, convergent en une symphonie d'arômes, de textures et de couleurs qui nous feront redécouvrir la gastronomie de cette terre.

LA TRADITION

Paysages de La Manche

Meringue à l'ail
Jus d'olives Gordal

Ciudad Real avec les doigts

Fleur de manchego et ratatouille
Sandwich croustillant au chorizo de cerf maison
Aubergine d'Almagro et ratatouille andalouse

Pour commencer

Salade de perdrix de la ferme en escabèche et ses nuances. Tartine grillée de pâté et amandes
Truite avec ajoverde de pistache de Castellar de Santiago

Poisson

Morue au pilpil végétal et soupe castillane Beignet de brandade de morue

Viande

Agneau, ail noir de Las Pedroñeras, tomate et safran

Desserts

Amandes caramélisées et glace aux épices
Salade de citron

Petits fours

Beignet
Macaron à la pistache
Chocolat
Sceau Retama

68 €

Accord mets-vin proposé par notre sommelier : 30 €

LA RETAMA

Paysages de La Manche

Meringue à l'ail
Jus d'olives Gordal

Ciudad Real avec les doigts

Fleur de manchego et ratatouille
Sandwich croustillant au chorizo de cerf maison
Aubergine d'Almagro et ratatouille andalouse
Sphère de fromage manchego de La Finca Las Terceras et pâte de raisin
Jaune d'œuf mollet de poule noire castillane et crème de foie gras

Pour commencer

Salade de perdrix de la ferme en escabèche et ses nuances Tartine grillée de pâté et amandes
Truite marinée avec ajoverde de pistache de Castellar de Santiago

Poisson

Morue au pilpil végétal et soupe castillane Beignet de brandade de morue

Viande

Agneau, ail noir de Las Pedroñeras, tomate et safran
Échine de chevreuil avec foie de canard et anguille fumée

Dessert

Salade de citron
Crème glacée au lait de brebis, fromage manchego, chocolat et cannelle

Petits fours

Beignet
Macaron à la pistache
Chocolat
Sceau Retama

98 €

Accord mets-vin proposé par notre sommelier : 45 €

Les menus sont servis exclusivement pour tous les convives de la table

Le service de pain et d'eau n'est pas inclus : 4 € par personne

Allergies : une carte des allergènes est disponible

Le menu Retama ne sera pas servi après 15h00

ou après 22h30 pour le service du dîner

En raison de l'utilisation de produits locaux et de saison, la composition des menus peut varier sans préavis