

MENÚ DE GALA

Confeccione su propio menú de cuatro tiempos seleccionando uno o dos entrantes, uno o dos platos principales y un postre.

ENTRANTES

Cóctel de bienvenida*	22€
Ensalada de cefalópodos	20€
Crema de calabaza, pork belly y queso ahumado	16€
Espárrago verde, miso, albahaca y tierra de chorizo	17€
Terrina de foie	24€
Ajoverde de anguila ahumada	21€
Huevo, Robuchon y cristal de papa violeta	17€
Pulpo, emulsión de estragón y yuzu y esféricos de manchego	24€
Cremoso de morcilla con panko de clorofila, papada y huevo de corral	18€
Puntillitas, salsa de pimientos dulces y Robuchon	20€
Guiso de maíz, emulsión y crujiente	18€

*El cóctel de bienvenida incluye:

- Croquetas
- Mesa de encurtidos
- Tostadas con patés de perdiz
- Quesos de la zona
- Mini ensaladas de perdiz escabechada y brotes tiernos

PLATOS PRINCIPALES

Lubina en salsa verde de plancton y armonía marina	25€
Merluza, suquet y verduras de antaño	20€
Bacalao con crema de cebolla blanca y cebollitas encurtidas	21€
Dorada, crema de chirivía, duxelle de setas y cristal de patata	22€
Trucha con mantequilla de arce, crujiente de arroz y baya aciduladas	21€
Rape, cremoso de huevo, panko y pimentón	23€
Jarrete de ternera con puré Robuchon	21€
Presa ibérica, mojo negro, coliflor y ruibarbo	21€
Royal de perdiz	19€
Carrilleras de cerdo ibérico, mojo verde y crema de yogur y menta	21€
Paletilla de conejo, gambas al ajillo y mojo rojo	21€
Pork belly a la brasa, romescu de frutos secos, chocolate y fruta, patata violeta y mini mazorquitas	21€
Solomillo de vaca, terrina de patata, bacón y parmesano	25€
Paletilla de cordero, patata mortero y crema de ajo asado	26€

POSTRES

Bizcocho borracho de avellanas y café	6€
Torrija con helado de caramelo	6€
Macarrón de cacao, ganache de frutas y sopa de pasión	7€
Bizcocho de hierbas, ganache de coco y helado de yogur	6€
Chocolate 2.0	7€
Cremoso de queso, crumble y helado de fresa	7€
Anarquía de sabor	7€

Precios por persona, IVA incluido

Todos los Menús de Gala incluyen el pan, el agua, vinos de la Tierra de Castilla, café y licores

PROPUESTAS MENÚS DE GALA

A modo de ejemplo, le proponemos las siguientes posibilidades:

MENÚ A

Crema de calabaza, porkbelly y queso ahumado
Espárrago verde, miso, albahaca y tierra de chorizo
Trucha con mantequilla de arce, crujiente de arroz y bayas aciduladas
Bizcocho borracho de avellanas y café
60 €

MENÚ B

Cóctel de bienvenida
Huevo, robuchon y cristal de patata violeta
Carrilleras de cerdo ibérico, mojo verde y crema de yogur y menta
Anarquía de sabor
67 €

MENÚ C

Ensalada de cefalópodos
Bacalao con crema de cebolla blanca y cebollitas encurtidas
Porkbelly a la brasa, romescu de frutos secos, chocolate y fruta, patata violeta y mini mazorquitas
Cremoso de queso, crumble y helado de fresa
69 €

MENÚ D

Terrina de foie
Lubina en salsa verde de plancton y armonía marina
Solomillo de vaca, terrina de patata, bacon y parmesano
Chocolate 2.0
81 €

Precios por persona, IVA incluido

Todos los Menús de Gala incluyen el pan, el agua, vinos de la Tierra de Castilla, café y licores