



MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

PARA 2 O MÁS PERSONAS

PRIMERO

TARTAR DE TOMATE Y AGUACATE
Tomate de temporada, mini dados de aguacate, alcaparras y crema de olvidada

HORA BRUXA
Godello
D.O. Valdeorras

SEGUNDO

TATAKI DE ATÚN Y SANDÍA
Filetes de lomo de atún rojo, sandía macerada, sobre cama de verduras de temporada

SAINTE BÉATRICE
Cuvée des Princes
D.O. VAR (Provenza, Francia)

TERCERO

RAVIOLIS TARTUFADOS
Raviolis rellenos de trufa blanca y queso Fontina

AISLADO
Syrah, Merlot
D.O. Menorca

CUARTO

TERNERA FILETEADA
Nuestro Roast Beef macerado en mostaza antigua, acompañado de parmentier de patatas

HACIENDA UCEDIÑOS
Mencia
D.O. Valdeorras

POSTRE

CHEESECAKE
Nuestro pastel de queso (Saint-Félicien) y crumble

PRINCE SAINT AUBIN
Cabernet Sauvignon, Moscatel
D.O. Bordeaux

Agua, Pan & Café

44,90 € POR PERSONA