



MENÚ DEGUSTACIÓN & MARIDAJE

PARA DOS O MÁS PERSONAS

PRIMERO

TIMBAL DE TOMATE Y AGUACATE

Con vinagreta cítrica y toques tropicales

EL CAPITÁN TRASMALLO

Albariño
D.O. Galicia

SEGUNDO

RAVIOLIS DE BERENJENA

Raviolis rellenos de berenjena, con salsa de azafrán y naranja

SEPTIMO SENTIDO ROSADO

100 % Garnacha
D.O. Tierra de Castilla

TERCERO

TATAKI DE ATÚN

Filetes de lomo de atún rojo con verduras de temporada

AISLADO

Syrah, Merlot
D.O. Menorca

CUARTO

TERNERA FILETEADA

Nuestro Roast Beef amostazado, 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

54,90 € POR PERSONA

