

MENÚ DEGUSTACIÓN ESPERANZA

PARA COMENZAR ...

Mini bao de falafel de nuestros garbanzos Dehesa La Granja, crema agria y queso viejo.

APERITIVOS

Trilogía de nuestra tierra...

Remolacha – nube de remolacha

Cebolla - caldo de cebolla y su crujiente

Patata- Cremoso de patata con chupa chups de codorniz

ENTRANTES

Vieira presentada en su concha, papada ibérica y caldo de jamón

Gofre de sardina ahumada, crema de foie, aguacate y caviar de pez volador

PESCADO

Parpantana de atún rojo Balfegó a la brasa sobre perlas de tapioca servida con salsa de carrillera ibérica

CARNE

Suprema de faisán en dos cocciones raíz de flor de loto y crema de piña y jengibre

PREPOSTRE

Suflé de queso, calabaza, crema de café y perlas de AOVE

POSTRE

Hojaldre, zanahoria morada, chocolate guanaja y merengue de lima kefir

MENÚ DEGUSTACIÓN

75€/PERSONA

MARIDAJE CON VINOS FAMILIA FERNÁNDEZ RIVERA

110€/PERSONA

(PRECIOS IVA INCLUIDO)

MENÚ BAJO RESERVA PREVIA

Todos los menús se servirán con un pan artesanal de masa madre realizado con nuestras lías de Tinto Pesquera Albillo Mayor, finalizando con nuestros deliciosos petit-fours caseros.

*Menú susceptible de cambio según mercado