



Menú degustación Autor 2020

Bienvenida

--

Carpaccio de langostinos, aguacate y vinagreta de mojo picón

--

Crema templada de coliflor trufada, huevo a baja temperatura y jamón de pato

--

Raviolis de calabacín, sepia, crema de ajo tostado y tomates secos

--

Merluza de picho, royal de espinacas, piparra Vasca y crujiente

--

Canelón de pato, pasas al oporto y gratinado de cítricos y canela

--

Ganache de chocolate, tierra de avellanas, teja crujiente y frutos del bosque

Menu maridado con:

Blanco D.O. Valdeorras "Pazo de Seoane, albariño, loureiro, caiño y treixadura"

Tinto D.O. Rioja "Glorioso, crianza"

Agua, cerveza, refrescos y café.

Precio. 50€/ Iva incluido