

Para Comenzar

Estación de Jamón Reserva Duroc al corte.

Cucharilla de pimientos rojos asados a la llama, al estilo tradicional con escamas de sal y ventresca de atún.

Salmueras del Cantábrico sobre hielo pilé, vodka y zumo de lima.

Bombón de foie con corazón de avellana y cobertura de maíz.

Carpaccio de buey con lascas de parmesano, reducción de oporto y rúcula.

Salmorejo de sandia con su langostino y aceite de olivas negras del Bajo Aragón.

Salmon marinado en aceite de eneldo, salsa de yogurt y escamas de cebolla.

Timbal de perdiz roja escabechada con patata cocinada y salsa de mostaza y miel.

Piruleta de laminas de calabacín, gamba y panceta ahumada.

Dado de bacalao confitado en aceite de empeltre con base de pimientos rojos y pourrusalda trufada.

Pulpo a la brasa con su cáchelo asados, base de romescu y aceite de pimentón de la Vera.

Mini-croquetas de rabo de toro al vino tinto.

Escalopín de foie a la plancha con escamas de sal.

Mar y Montaña TDC: Viera a la plancha con dado de papada confitado a baja temperatura.

Brocheta de longaniza de Graus a la brasa con su champiñón silvestre.

Para Terminar

Showcooking De Chuletones

Algo dulce

Sorbete café y baileys.

Mini cilindro de mousse de queso Idiazabal y carne de membrillo.

Cubo de brownie de chocolate y crujido de oreo.

Brocheta de uva, piña y sandia.

Lingote de pastel Ruso y almendras garrapiñadas.

Barra libre de vinos Jóvenes Gama Particular y cervezas

Incluye una copa de Mojito.