

"Cada plato contiene una parte de nuestras raíces y de las semillas que ahora compartimos contigo, juntos, entorno a la mesa"

ROCÍO RUIZ ARAGONESES

DIRECCIÓN

Miguel Jiménez



JEFE DE COCINA

Javier Herrero



JEFE DE SALA

José Luis Álvarez



SUMILLER

Juan Carlos Segovia

ZIBÁ
JOSÉ MARÍA EVENTOS

MENÚ DEGUSTACIÓN



MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES

ENSALADA DE SARDINAS Y ANCHOAS   
Con tartar de tomate, aguacate y perlas de mozzarella



ALCACHOFA DE TEMPORADA A LA BRASA
Con velo de Papada Ibérica



CREMA DE NÉCORAS Y GAMBAS    
Con su propia guarnición

ó

JUDIONES DEL REAL SITIO
Con su acompañamiento

PESCADOS

SEGÚN MERCADO 
Cada día traeremos un pescado diferente para este menú

CARNE

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE
GRANJA AGROCORTE GOURMET CERTIFICADA EN BIENESTAR ANIMAL Welfair®, n° certif: 2522020003



ó

SOLOMILLO DE VACA MADURADA 
Con reducción de Oporto

POSTRE

DELICIAS DE CHOCOLATE CON PRALINÉ DE AVELLANAS     

Incluye agua y café o infusiones

PRECIO
63€ IVA incluido

Este menú es para un mínimo de 2 Pax y para todos los comensales de la mesa

MENÚ DEGUSTACIÓN CON MARDAJE

ENTRANTES

ENSALADA DE SARDINAS Y ANCHOAS  
Con tartar de tomate, aguacate y perlas de mozzarella
Juve & Camps Reserva de la Familia D.O. Cava



ALCACHOFA DE TEMPORADA A LA BRASA
Con velo de Papada Ibérica
Oloroso 25 años Pérez Bárbaro D.O. Montilla Moriles



CREMA DE NÉCORAS Y GAMBAS    
Con su propia guarnición

ó

JUDIONES DEL REAL SITIO
Con su acompañamiento
Can Sumoi Rosé D.O Penedés

PESCADO

SEGÚN MERCADO 
Cada día traeremos un pescado diferente para este menú
Quintaluna Ossian. Vinos de CyL

CARNE

COCHINILLO ASADO DE NUESTRA CORTE
GRANJA AGROCORTE GOURMET CERTIFICADA EN BIENESTAR ANIMAL Welfair®, n° certif: 2522020003



ó

SOLOMILLO DE VACA MADURADA 
Con reducción de Oporto
Pago de Carraovejas Autor D.O. Ribera de Duero

POSTRE

DELICIAS DE CHOCOLATE CON PRALINÉ DE AVELLANAS     
Oporto Graham 's LBV D.O Porto Douro

PRECIO
96€ IVA incluido

Este menú es para un mínimo de 2 Pax y para todos los comensales de la mesa

Algunos de nuestros platos, debido a su elaboración pueden contener alérgenos, ante cualquier duda, consúltenos.



GLUTEN



CRUSTACEOS



MOLUSCOS



HUEVOS



PESCADOS



LECHE



FRUTO CÁSCARA



CACAHUETES



SOJA



MOSTAZA



SÉSAMO



APIO



SULFITOS



ALTRAMUCES