

# Menú degustación

---

## CÓCTEL DE BIENVENIDA

Mojito de sidra

## NUESTRA PROPUESTA GASTRONÓMICA

### CECINA CURADA DE ANGUS

Almendras tostadas y AOVE

### CANALS & NUBIOLA - CAVA PENEDES

### SARDINA AHUMADA

Aguacate, perlas de mozzarella y vinagreta de tomate

### QUINTALUNA DE OSSIAN 2024 - VT CYL

### RISOTTO DE MAÍZ

Velo de ventresca de atún rojo, crema de chile chipotle y yema curada en soja

### MEIN TINTO DO RIBEIRO - VIÑA MEIN

### TATAKI DE VACA

Con pimientos cristal confitados

### PAGO DE CARRAOVEJAS "AUTOR" 2023

## PRE- POSTRE

### CARPACCIO DE PIÑA

## POSTRE

### HELADO DE QUESO IDEAZABAL

Manzana, membrillo y palomitas dulces

### VERDLING DULCE - VT CYL

Incluye agua y café o infusiones

---

## SIN MARIDAJE

60,00€ IVA incluido

---

## CON MARIDAJE

90,00€ IVA incluido