

CARTA

Jueves 18 de abril, 2024

Aperitivos de la tierra
y AOVE de La Torre del Visco

ENTRANTES

Guisante lágrima y habitas con yogur

Alcachofas con emulsión de tapenade y kale

Verduras asadas con espuma de zanahoria

PRINCIPALES

Raíz de apio glaseada con ajo confitado

Corvina con su velouté y aceite de cebollino

Presa ahumada con tupinambo

POSTRES

Manzana verde, jengibre confitado y apio

Chocolate en texturas

Selección de quesos artesanales

3 platos – 70€ por persona

Crea tu menú, 5 platos – 90€ por persona

(jueves a sábado noche y viernes a domingo mediodía)

Maridaje 4 vinos – 45€ por persona

Todas las verduras y frutas de nuestro menú son de cultivo ecológico
Si tiene alguna alergia o intolerancia, por favor, avise a nuestro personal

