



BAR

Cóctel Coque club

Papa canaria con mojo rojo

Bocado de polifenoles y uvas pasas

BODEGA

Crujiente de ibérico con tomate rosa

Macaron de pimentón y Torta del Casar

COCINA

Cerveza de trigo Casimiro Mahou

Saam de manitas de cochinilla especiada

Taco de tórtola con puerro a la brasa

SALA

Gamba blanca con boletus edulis, fritura andaluza de su cabeza y reducción de Amontillado

Escabeche de besugo en barrica de oloroso con berenjena y ajos morados

Cangrejo real con salsa de callos, buey de mar, huevas de erizo y piel de bacalao

Papada de cerdo ibérico curada con piquillo asado y trufa de Aragón

T- bone de toro bravo con boletus edulis y su estofado trufado

Cochinillo lacado al horno de leña con lechuga osmotizada y melocotón

Sorbete de manzana ácida a la sidra con mousse de yogurt

Gató de almendras con crema de tomillo y helado de queso de Mahón

Chocolates especiados con sal ahumada, helado de naranja y romero

MARIDAJE

Champagne Veuve Clicquot. Extra Brut Extra Gold

Gregorio Martinez Blanco selección 2012 (La Rioja)

Fino Tio Pepe en rama 2017 (Jerez)

Vico 2014 (Bierzo)

Quater Vitis 2014 (Sicilia)

Paydos 2013 (Toro)

Menade Sauvignon dulce 2016 (Castilla León)

Chateau Liot 2008 (Sauternes)

Graham's Tawny 10 años (Oporto)

Menú 140 €

Maridaje 80 €

Estos precios incluyen IVA