



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

Amanita cesarea guisada con pilpil de merluza, torta de maíz y angulas

Gastrogenómica de verduras y semillas ahumadas con brotes orgánicos

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, trufa y ortiguillas

T-bone de ternera con tendones melosos, setas de otoño y su estofado trufado

Parpatana de almadraba con guiso de tamarillo y sarmientos

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 Dom Perignon Vintage (2006)

De Ladoucette 2015 (Valle del Loira)

Le Rive 2013 (Veronese)

Gregorio Martinez Blanco selección 2012 (Rioja)

Tio Pepe Fino en Rama 2017 (Jerez)

Vico 2014 (Bierzo)

Quater Vitis 2014 (Sicilia)

Hipperia 2014 (Tierra de Castilla)

Paydos 2013 (Toro)

Menade Sauvignon dulce 2016 (Castilla León)

Chateau Liot 2008 (Sauternes)

Graham's Tawny 10 años (Oporto)

*Menú 185 €
Maridaje 110 €
Estos precios incluyen IVA*