ÁNIMA

BODEGA

Cóctel Coque club.
Castaña liquida con manzanilla de Sanlúcar.
Macarrón de Merlot con torta de queso.

Bocado aireado de vinesenti orgánico con remolacha y uvas pasas.
Taco de vineterra con perdiz estofada y guacamole.
Soufflé de queso manchego con polifenol de vinubo.

COCINA

Sopa de miso de garbanzo con espuma de hierbabuena y pan al vapor.
Saam de manita de cochinilla melosa con salsa de jengibre y hojas aromáticas.

SALA

Caviar Osetra con espuma de cerveza negra y cremoso de pistacho.
Consomé de otoño con guiso de setas de cardo, trufa laminada y pan especiado.
Gastrogenómica de semillas ahumadas y verduras especiadas con brotes orgánicos.

Caldereta de cangrejo real con moluscos, tartar de gamba roja y pulpitos a la brasa.
Escabeche de esturión Nacarí con hinojo marino encurtido en vinagre de uva albillo y miso.
Parpatana de atún rojo con guiso de tamarillo y fruta de la pasión con remolacha y granada.

Huevas de erizo con guiso de callos a la madrileña y puré de pochas con curry verde.
Tendón estofado y rabo de toro de lidia con huevo poché, cebollitas francesas y trufa Melanosporum.

Lomo de liebre con demi-glace trufada, ravioli de su paletilla al oporto con paté de sus higaditos.
Cochinillo lacado con su carne jugosa y su piel crujiente, puré de ciruela especiado.

LOUNGE

Arándanos flameados con espuma de leche de yegua y mouse de queso de cabra.
Kombucha de té rooibos con licuado de frutos rojos.
Soufflé de yuzu y vainilla con borrachito de whisky y merengue flambeado.
Frutos secos de otoño con crema dulce de amanita cesárea.

P.V.P 150€
Armonizado con vinos 240€
Estos precios incluyen el 10% de IVA