

BODEGA

Cóctel Coque club
Uva ácida Sauvignon blanc
Macarrón de Merlot con torta de queso y ajo fermentado

Bocado aireado de Vinesenti orgánico con remolacha y uvas pasas
Soufflé de queso manchego con polifenol de Vinubo
Taco de Vineterra con perdiz escabechada, piparra encurtida y guacamole

COCINA

Gazpacho con agua de tomate granizada y pan bao con salsa brava
Saam de manita de cochinilla melosa con salsa de jengibre y hojas aromáticas

SALA

Ostra probiótica con encurtidos de pepino y calabacín, leche de tigre con fruta de la pasión
Ajoblanco de almendras con cerezas y arenques, perlas de palo cortado y manzana verde
Vegetales vivos con semillas ahumadas y kimchis especiados con brotes orgánicos

Gamba blanca cocinada con aceite picante, su jugo flameado y crujiente de su cabeza
Escabeche de anguila ahumada con hinojo marino, algas encurtidas y miso de garbanzo
Parpatana de atún glaseada con tomate de árbol y semillas de fruta de la pasión

Guiso de Perretxico con cresta de gallo en salsa de pepitoria al curry y trigo verde
Carabinero a la brasa con panceta ahumada, huevas de bacalao picante y salsa de pimienta

Tendón estofado y rabo de toro de lidia con huevo poché, cebollitas francesas y trufa
Cochinillo lacado con su carne jugosa y su piel crujiente, encurtidos de vegetales

LOUNGE

Ganache de naranja sanguina, espuma de mojito con esponja de piña y helado de tamarillo
Kombucha de té rooibos con licuado de frutos rojos
Soufflé de yuzu y vainilla con borrachito de whisky y merengue flambeado
Goloso de chocolate con ganache de especia africana y cremoso de almendras

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