

## 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