



Menú de
La Memoria

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

Agua de gazpacho helada con infusión de hierbabuena
Meloso de Manitas de cochinillo guisadas con albaricoque

SALA

Ajoblanco de almendras con cerezas y arenques, perlas de palo cortado y manzana verde
Gastrogenómica de semillas ahumadas, chucrut y encurtidos de verduras especiadas
Coral de moluscos con algas osmotizadas y jugo de ostra

Carabinero a la brasa con panceta ahumada, huevas de bacalao picante y salsa de pimienta
Escabeche de besugo con hinojo marino encurtido en vinagre de uva albillo y miso
Huevo castellana con clara hidrolizada y jamón ibérico

Guiso de boletus con cresta de gallo en salsa de pepitoria al curry y trigo verde
Parpatana de atún glaseada con tomate de árbol y semillas de fruta de la pasión
Ravioli meloso de rabo de toro con salsa de cochinilla picante
Cochinillo lacado con su carne jugosa, su piel crujiente y encurtidos de vegetales

LOUNGE

Ganache de naranja sanguina, espuma de mojito con esponja de piña y helado de tamarillo
Tarta Alaska
Pasión chocolates en diferentes texturas

MARIDAJE

Louis Roderer. Vintage (2009)
Egon Müller Sharzof. Mosela (2015)
DO Ferreira Cepas Vellas. Rias Baixas (2015)
Les Granits Saint Joseph (2012)
Fino Antique Bod. Rey Fernando de Castilla
Dominio de Pingus PSI R.Duero (2014)
Dehesa de Valdequejigoso. Madrid (2012)
CH. La Serre. Saint Emilion (2009)
Barolo Ornato. Piamonte (2009)
Gloria Reynolds. Alentejo (2004)
Disznókó Tokaji Aszú 5 Puttonyos (2009)
P.X Finca La Cañada Bodegas Perez Barquero

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