

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

Ajoblanco de almendras con cerezas y arenques, perlas de palo cortado y manzana verde
Gastrogenómica de semillas ahumadas, chucrut y encurtidos de verduras especiadas
Gamba blanca cocinada con aceite picante, jugo de gamba flambeado y crujiente de gamba

Escabeche de esturión Nacarí con hinojo marino encurtido en vinagre de uva albillo y miso
Parpatana de atún glaseada con tomate de árbol y semillas de fruta de la pasión

Rabo de toro y tendón estofado con huevo poché, cebollitas francesas y trufa
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
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 110€
Armonizado con vinos 180€
Estos precios incluyen el 10% de IVA