

MENÚ ESPECIAL MALQUERIDA

PRIMERO A ELEGIR

- Pan y puri con tartar de melón y espuma de cherry confitado
- Ensalada de queso de cabra con canónigos, cipolline y sirope de mango
- Huevos rotos con pisto de la casa y espuma de cilantro y AOVE

SEGUNDO A ELEGIR

- Mosaico de trucha curada con emulsión de naranja y mascarpone
- Setas a la plancha con consomé y yema curada
- Dúo de canelón hojaldrado de lechazo en su jugo
- Hamburguesa Bienquerida: Carne de la finca 150gr, queso ahumado, kimchi y chutney de cebolla

POSTRE A ELEGIR

- Tarta de queso
- Selección de helados
- Tataki de piña

FIRST COURSE

- Bread and puri with cantaloupe tartar and cherry confit foam
- Goat cheese salad with mixed lettuce, cipolline and mango syrup
- Scrambled eggs with house ratatouille and coriander foam with olive oil

SECOND COURSE

- Cured trout mosaic with orange and mascarpone emulsion.
- Grilled mushrooms with consommé and cured yolk.
- Duo of puff pastry cannelloni of roast lamb
- Bienquerida hamburger: 150gr farm meat, smoked cheese, kimchi and onion chutney.

CHOICE OF DESSERT

- Cheesecake
- Ice cream selection
- Pineapple tataki

PVP. 30,00€ POR PERSONA (IVA INCLUIDO)

PVP. 30,00€ PER PERSON (VAT INCLUDED)

El menú incluye botella de vino tinto, verdejo o rosado cada 4 comensales y agua. Posibilidad de añadir uno de nuestros vinos especiales de carta. Consultar suplemento. Disponible del 18 al 26 de octubre de 2024.