



*Special
San Valentin*



Lena Lacerda

*Disfruta de una experiencia única,
compuesta por cinco pases con doce propuestas,
que crean una armonía perfecta en cada bocado*

Bienvenida

Cóctel de cava con fresas

Para abrir boca...

Pan de masa madre a la brasa con mantequilla ahumada

Aceite manzanilla cacereña

Paté de patatera

Olivas líquida cebollino y piparras

*Buñuelo ibérico con Torta del Casar, pimentón de la Vera
y mayo-trufa*



Comenzamos...

*Ostra de Daniel Sorlot en escabeche de perdiz y
caviar de arenque*

*Carpaccio de alcachofas, yema curada, queso trufado
y jamón ibérico*

*Gyozas de rulo de cabra, cebolla caramelizada, foie, boniato y
jugo espumoso de boletus a la crema*

Carra elacido

Pescado

*Skrei confitado con miso, teriyaki balsámico extremeño
y espinacas*

Carne

*Castañuela ibérica glaseada con crema tupinambo,
brócoli, kimchi, canela y jugo ibérico*

Postre

La Torta se viste de rosa

Hojas crujientes, Lemon Pie y chocolate blanco helado



*Para elevar aún más la experiencia de nuestro menú
gastronómico, hemos seleccionado un maridaje adecuado que
realza los sabores de cada plato, creando una sinfonía de
sensaciones que sorprenderá y deleitará a tu paladar...*

*2000€ Cerveza Lucía (La salve)
Cava Rosado - Via de la Plata
Vino Tinto Palacio Quemado
Blanco Verdejo Ruiz Torres
Azabache, Garnacha
Moscatel*

50.00€