

CARTA OTOÑO 2022

Menú degustación 70 €

Crujiente de buey de mar con pilpil de pimienta verde

Terrina de foie, praliné de almendras y jalea de maracuyá

Níscalos al palo cortao con papada ibérica

Huevo a baja temperatura, guiso de setas de temporada y foie

Lubina, crema de papas de Sanlúcar y jugo acidulado con vinagre de Jerez

Lomo de ciervo, crema de castañas y setas

Torrija caramelizada con Noé y helado de vainilla

Petit fours

Armonía vinos de Jerez 30€

Croft twist

Fino Tío pepe en rama

Fino 2 palmas

Alfonso

Palo cortado Leonor

Amontillado del duque

Néctar P.X.

Armonía vinos de González Byass 40€

Vilarnau Brut nature reserva D.O. Penedès

Viñas del Vero Riesling D.O. Somontano

Lusco Albariño D.O. Rias Baixas

Alegra de Beronia D.O. La Rioja

Finca Constancia Parcela 52 fermentado en barrica de la tierra de Castilla

Finca Moncloa Selección Tierra de Cádiz

Matusalem cream D.O. Jerez-xerez-sherry