



“Armonía con vinos de Jerez”

Croft Twist

Fino Tio Pepe en Rama

Fino 2 Palmas

Alfonso

Palo Cortado Leonor

Amontillado Del Duque

Néctar P.X.

30,00 euros

Terrina de foie, praliné de piñones
y jalea de maracuyá

Carpaccio de vaca curada en casa,
yema confitada, lascas de queso y rúcula

Huevo a baja temperatura,
patata rota y néctar de morrón

Vieira salteada con verduritas
de invierno y crema de jengibre

Lubina al horno, pure de tubérculos
y jugo de setas al vinagre de Jerez

Cochinillo asado y deshuesado
con espuma de manzana y hojas picantes

Torrija caramelizada en sartén
con helado de vainilla

70,00 euros

“Armonía con vinos de González Byass”

Vilarnau Brut Nature Reserva D.O. Penedès

Viñas del Vero Riesling D.O. Somontano

Lusco Albariño D.O. Rías Baixas

Alegra de Beronia D.O. La Rioja

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

Finca Moncloa Selección Tierra de Cádiz

Matusalem Cream D.O. Jerez-Xérèz-Sherry

40,00 euros