

MENÚ DE SEMI-DEGUSTACIÓN

55,- € / PERSONA

BEBIDAS, aparte de agua sin gas, NO INCLUIDAS.



ENTRANTE:

- Ensaladilla de centollo con velo de rosa mosqueta.

PRIMEROS A ELEGIR:

- Cremoso de cigalas y espuma de mejillón afresada.
- Lingote de cuello de cabrito con orejones, quenelle de patata y crema de ajo confitado.

SEGUNDOS A ELEGIR:

- Cabrito lechal ecológico en salsa de ajos negros.
- Estofado de liebre con galleta de cacao..
- Rape Negro en salsa de almejas (Pescado salvaje)

POSTRES A ELEGIR:

- Orange Curd.
- Torrija caramelizada.
- Royal Calabassa al Gewürztraminer con almibares de Hierba buena y Regaliz.

HOTEL BOUTIQUE BODEGAS DE ARNÉS

www.bodegasdearnes.com

Nuestra cocina es de alta calidad con ingredientes naturales, solo utilizamos de oliva virgen extra, desde las patatas a la sartén o para aderezar cualquier ensalada, sal marina natural, productos frescos de temporada, y de mayor proximidad posible. Todo elaborado artesanalmente en nuestras instalaciones.

**IMPRESCINDIBLE RESERVAR
ANTICIPADAMENTE**

RESERVAS: 974 540 300

**TODOS LOS PRECIOS
INCLUYEN EL IVA DEL 10%**