

MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE

vast menu, enkel per tafel te bestellen

vooraf reserveren

Guijuelo – Castilla y León

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

Gedroogd en gepekeld ham van het achterpoot van het Ibérico varken, 48 maanden rijping, handgesneden

Burgos – Castilla y León

CECINA WAGYU

Gedroogd Wagyu rundvlees van het achterpoot met pan cristal

Isla Cristina – Andalucía

BOCADO DE CARABINERO

Tartaar van wilde rode diepzee-garnaal

Barbate – Andalucía

TARTAR VENTRESCA DE ATÚN

Tartaar van wilde bluefin-tonijnbuik met gedroogde cherrytomaatjes, basilicum en verse truffel

Cádiz – Andalucía

JAMÓN DEL MAR

Ham gemaakt van tonijnbuik met gezouten marcona amandelen en toast regaña

Santander – Cantabria

ANCHOAS DE SANTOÑA

Hand-gefileerde Cantabrische ansjovisfilets op toast van brioche met schapenboter uit Córdoba

Pontevedra – Galicia

PULPO A LA GALLEGA

Zacht gegaarde octopus met gekonfijte aardappel en pimentón ahumado

Soria – Castilla y León

TORREZNOS DE SORIA

Krokant gebakken buikspek met licht pittige aardappelpuree

Logroño – País Vasco

SETAS COLIFLOR

Verse bloemkoolzwam met kaascrème, kruidenolie en schapenkaas

San Sebastián – País Vasco

SOLOMILLO CON SETAS*

Gebakken tournedos met saus van Ibérico en eekhoorntjesbrood

Salamanca – Castilla y León

TORRIJAS DE LLORAR

Brioche gedrenkt in witte choco-room, afgemaakt met warme karamel en yoghurtijs

Menu:	65
Wijnarrangement:	50
*supplement ganzenlever	15
*bijgerecht patatas bravas	6