

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

León – Castilla y León

CECINA DE LEÓN IGP

Traditioneel gedroogd rundvlees van het achterpoot met pan cristal

Dénia – Valencia

BOCADO DE GAMBA ROJA

Tartaar van rode Middellandse-zee garnaal

Barbate – Andalucia

TARTAR VENTRESCA DE ATÚN

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

Isla Cristina – Andalucia

ENSALADILLA DE BOGAVANTE

Frisse kreeftensalade met aardappel, doperwten en mayo van ají amarillo

Santoña – Cantabria

ANCHOAS DE SANTOÑA

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

Santander - Cantabria

ALBÓNDIGAS DE RAPE Y GAMBA

Gehaktballetjes van zeeduivel met gamba, rivierkreeftjes en saus van carabineros

Soria – Castilla y León

TORREZNOS DE SORIA

Krokant gebakken buikspek met licht pittige aardappelpuree

Barcelona – Catalunya

ARROZ A LA LLAUNA DE TERNERA*

Rijstgerecht uit de oven met pompoen, beenmerg en dry-aged ribeye

Padrón – Galicia

PIMIENTOS DE PADRÓN

Gebakken milde pepers met bonito flakes, unos pican y otros no

San Sebastián – País Vasco

TARTA DE QUESO DE LA VIÑA

Traditioneel Baskische romige cheesecake

Menu:	75
Wijnarrangement:	55
*supplement truffel	8