

MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE

vast menu, enkel per tafel te bestellen

vooraf reserveren

Madrid - Madrid

GILDA Y VERMUT

Pintxo met piparra, manzanilla olijf en ansjovis & verdejo vermut

Guijuelo – Castilla y León

JAMÓN IBÉRICO DE BELLOTA

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

Zamora – Castilla y León

QUESO DE OVEJA ZAMORANO

Half gerijpte schapenkaas (6-8 maanden) uit Zamora

Dénia - Valencia

BOCADO DE GAMBA ROJA

Tartaar van rode wilde middellandse zee garnaal
“La Joya del Mar”

Barbate - Andalucía

TARTAR DE VENTRESCA DE ATÚN

Tartaar van blue-fin tonijnbuik met gedroogde cherrytomaatjes, basilicum en verse truffel

San Sebastian – País Vasco

ZAMBURIÑAS A LA PLANCHA

Kleine coquilles uit San Sebastian met
luchtige saus van Ibérico

A Coruña – Galicia

TATAKI DE RUBIA GALLEGA

Tataki van entrecote van Rubia Gallega rund
met milhojas van aardappel

Gandía - Valencia

FIDEUA CON BOGAVANTE

Fideos met kreeft, saus van carabineros en mayo van ají amarillo

Lleida - Catalunya

ARROZ A LA LLAUNA DE SETAS

Rijstgerecht uit de oven met presa Ibérica en paddestoelen

Mahon – Menorca

SURTIDO DE MAHON

Selectie van 3 soorten Mahon met verschillende bereidingen,
honing, gekarameliseerde amandel en polvorones

Menu: 75
Wijnarrangement: 55