

MENÚ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE

vast menu, enkel per tafel te bestellen

vooraf reserveren

San Sebastian – País Vasco

TRILOGÍA DE GILDAS

Klassiek – tonijn - ribeye

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

CHORIZO ZAMORANO

Gedroogde licht pikante worst uit Zamora

Santander – Cantabria

ANCHOAS DE SANTOÑA

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

MATRIMONIO DE ANCHOA Y BOQUERÓN

In zuur gegaarde en gepekeld ansjovis op chips

Denia – Valencia

SALPICÓN DE GAMBA ROJA

Frisse salade van wilde diepzeegarnaal uit de Middellandse zee

Conil de la Frontera – Andalucía

LAMINAS DE VENTRESCA DE ATÚN

Carpaccio van bluefin-tonijnbuik met salmorejo, gemberyoghurt en olijfparel

Jabugo – Andalucía

VITELLO IBÉRICO

Gebraden Ibérico presa met px-reductie, rode bes en roomijs van Mahon

Murcia

ALCACHOFA TRUFADA

Gebakken artisjokhart met saus van eidooier en verse truffel

Galicia

RUBIA GALLEGA CON PATATAS FRITAS

Entrecote van Galicisch blond rundvlees met friet

Navarra

SEMIFRÍO DE PACHARÁN

Ijstaart van Pacharán met citrus-gel en olijfolie-crumble

Menu: 75

Wijnarrangement: 55