MENŰ DEGUSTACIÓN

EEN CULINAIRE REIS DOOR SPANJE

vast menu, enkel per tafel te bestellen
vooraf reserveren

Cartagena – Murcia
LA MARINERA
Toast met ensaladilla rusa en ansjovis

Burgos – Castilla y Léon
CECINA WAGYU
Gedroogde ham van Wagyu rund
met pan cristal

A Coruña - Galicia
RUBIA GALLEGA
Carpaccio van Rubia Gallega met truffel en Mahon curado

Conil de la Frontera - Andalucia
SURTIDO DE ATÚN
Proeverij met bereidingen van tonijn

Isla Cristina - Andalucia
CARABINEROS
Carpaccio van carabineros met citrus, roze peper en
gekarameliseerde ui

Pontevedra - Galicia
PULPO
Octopus met stracciatella, gedroogde cherrytomaatjes en
gekarameliseerde ui

San Sebastian – País Vasco
TXANGURRO
Klassieke bereiding van spinkrab

Zamora – Castilla y Léon
PINCHOS IBÉRICOS
Pinchos van Presa Ibérica, pittig en mild gekruid

Córdoba - Andalucia
RABO DE TORO
Langzaam gegaarde ossenstaart met parmentier en Ibérico jus

Fuerteventura – Islas Canarias
GOFIO Y CHOCOLATE
Bereidingen van Gofio met pure choco en citrus

Menu:	**85**
Wijnarrangement:	**60**