



MENU VEGETARIANO

Aperitivos

Panna cotta de espárrago blanco LC

Cono de algas, mejillones en escabeche, chips de patata

Entrante

Floreta de tomate en texturas, suero Parmigiano reggiano, albahaca, flor de romero y aceite LC

Principal

Puerro LC tostados y su emulsión, caviar caspian Pearl

Postre

Texturas de tres chocolates

Mignardises

Bodega

Vino Blanco D.O Rueda 2020 Fresco

Vino Tinto D.O Ca Rioja 2017 Sierra Cantabria



MENU VEGANO

Aperitivos

Tartaleta de pimiento del piquillo

Panna cotta de espárrago blanco LC

Entrante

Ensalada de lechuga viva licuada, manzana ácida osmotizada y en helado, piñón tostado

Principal

Florete de tomate en texturas, albahaca, flor de romero y aceite LC

O

Puerro LC tostados y su emulsión

Crumble coco y almendra, mousse mango, semi-helado de rosa, lima y fresitas de mojarama

Bodega

Vino Blanco D.O Rueda 2020 Fresco

Vino Tinto D.O Ca Rioja 2017 Sierra Cantabria



MENU SIN GLUTEN

Aperitivos

Cono de algas, mejillones en escabeche y chips de patata

Bellota de paté ibérico

Entrante

Huevo de Mos, tallarines de jamón Joselito y anguila ahumada

Principal

Salmonete de Roca del Cantábrico, suquet de sus cabezas, quiso de codium

Postre

Fresitas "Finca Mojarama"

Bodega

Vino Blanco D.O Rueda 2020 Fresco

Vino Tinto D.O Ca Rioja 2017 Sierra Cantabria