



ALMENDRO

PRIMER ACTO

Mató con anchoas en tapenade
Terrina de salmón ahumado con membrillo
Brocheta de bacalao en esqueixada con olivas negras
Sopa de ceps y castañas
Croquetas de Cabrales, manzana y nueces
Muslitos de codorniz a la soja
Chapizza de hongos con jamón
Espárragos en tempura con ali-oli de miel templado

SEGUNDO ACTO

Foie-gras en ensalada con langostinos y verduras a las hierbas verdes
Rape con picada en reconstrucción y tallarines de sepia
Gratinado de chocolate con peras y toffee

Teja almendrada
Mignardises
Café de Colombia

Bodega

Viñas del Vero Chardonnay
Moscatel J. Salla.
Licores

Jefe de cocina: Paco Roncero
Diseñado por: Ferran Adrià