



# ORQUIDEA

## PRIMER ACTO

Corte de foie-gras con pan de especias  
Atún marinado a la soja y jengibre  
Anchoas en coca con aguacate  
Patatas con crema de queso fresco y huevas de trucha  
Capuchino de castañas con espuma de leche a la canela  
Croquetas melosas de jamón  
Muslitos de codorniz a la soja  
Mini burger de buey a la mostaza antigua  
Espárragos en tempura con mahonesa caliente  
Langostinos fritos panes romescu

## SEGUNDO ACTO

Espuma de patata al perfume de aceituna negra  
Dorada con pisto en texturas en salsa verde  
Espaldita de cordero asada a baja temperatura con puré de limón  
Sopa de pera, chocolate y regaliz

### **Las locuras del Casino**

Café de Colombia

### **Bodega**

Viñas del Vero Chardonnay

Viña Real Crianza

Cava NPU Cuve Reina María Cristina

Licores

Jefe de cocina: Paco Roncero

Diseñado por: Ferran Adrià