

a tasting story

Menu de la Saint-Valentin



LOS RINCONES DEL
MARQUÉS



a tasting story

Amuse-bouche

Éclair de foie enrobé de
chocolat et d'amandes grillées

Entrée

Crème d'araignée de mer accompagnée de
noix de Saint-Jacques et crème d'avocat

Premier plat

Bar sauvage au Beurre Blanc
et brocoli Bimi sauté

Deuxième plat

Pluma ibérique marinée
avec une sauce crémeuse au
fromage Payoyo et boletus confits

Dessert

Mousse au chocolat, fruit de la
passion et ganache à la pistache

Sélection de Vins

Cava Tantum Ergo Brut Nature, D.O Cava
Vin blanc Finca Calvestra, D.O V.P El Terrerazo
Vin rouge Taberner, D.O VT Cádiz
Vin doux Delicado - Ximénez-Spínola, D.O Jerez

Service de café inclus

99€

Par personne

TTC



LOS RINGONES DEL
MARQUÉS

1929