



MENÚ love



BIENVENIDA / WELCOME

Copa de bienvenida Brut Barroco Reserva.
Welcome glass of Brut Barroco Reserve

APERITIVOS / APERITIFS

Ostra, ponzu, wasabi fresco y tobiko.
Oyster with Ponzu, fresh wasabi & tobiko.

Croqueta de cabrales, gorgonzola, nueces y salsa pera
Cabrales & Gorgonzola, walnut & pear sauce croquettes.

ENTRANTES A COMPARTIR / STARTERS

Ensalada cremosa de langostinos, atún escabechado, maíz y piparras.
Creamy King prawn salad with pickled tuna, corn & green chili.

Tacos crujientes de tartar de atún rojo, salsa de mango y guacamole.
Crunchy tacos with red tuna, mango sauce & guacamole.

PRINCIPALES A ELEGIR / MAIN DISH TO CHOOSE

Corvina a la parrilla con fondo de mejillones, aroma de wasabi, verduritas y cremoso de apio nabo.
Grilled Corvina fish with a base mussels, wasabi aroma, vegetables & creamy celeriac.

Presa ibérica al grill, macerada en vino tinto especiado con patatas gajo asadas, chimichurri y reducción de PX.
Grilled tender pork macerated in red wine with spices and served with roast potato wedges, "chimichurri" sauce & Pedro Ximenez reduction.

POSTRE A ELEGIR / DESSERT

Brownie de chocolate y cacahuetes con salsa de chocolate blanco, frambuesas y helado de vainilla.

Chocolate & nut brownie with white chocolate & raspberry sauce and vanilla ice-cream.

Tarta de queso D-VORA elaborada con leche fresca de oveja, cabrales y gorgonzola.
D-VORA Cheesecake made with fresh goats milk, Cabrales & Gorgonzola.

BODEGA / WINES

Blanco/ White: Aura Verdejo | D.O. Rueda.
Tinto/ Red: Beronia Edición Limitada, Tempranillo, Graciano, Mazuelo | D.O. Rioja.
Agua, cerveza, refrescos.

65 €

IVA INCLUIDO
VAT INCLUDED