



MENÚ
DELUXE
COCINA DE EMOCIONES



VERGARAMILLÁN



ENTRADAS

Lecho marino

Tiradito de carpaccio con gelee de fruta de la pasión y verduras baby, en una capa fina de bonito

Estofado de salmón

Salmon y hoja santa, espuma de atún y crujiente de jamón serrano

Bisquet tropical

Pulpo, calamar y napoleon de huachinango y queso cambembert empanizado

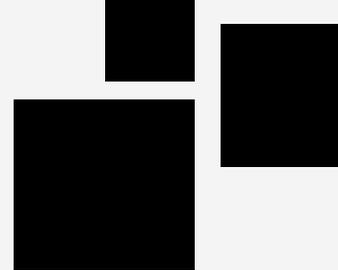
Royal de angulas

Angulas a las brasas y betabel en 5 estaciones

Muselina de trufa blanca

Con costra de cacao y cocoa, musgo de vainilla, tierra de calamar y tierra de hinojo





CREMAS

***Crema de jamón serrano
y esféricos de melón avainillado***

Crema de hinojo y ostras

***Crema de ajo negro
y shots de ajo blanco***

***Crema de trufa blanca
y compota de manzana y rosas cristalizadas***

***Crema de queso brie
y curry con geles aromáticos***





PLATILLOS FUERTES

Salmón relleno

en compañía de trio de ñoquis y alioli de atún y suquet de bonito

Filete de res relleno

en compañía de puré de alcachofa y esféricos de patata asada

Filete de res con especias

y matequilla de mole crijuente y pure de ajos asados

Civet de conejo con tocineta

y pure de frambuesas

Filete de res con mostaza antigua y oporto

crujiente de patata y pimenton y gelee de uva morada





POSTRES

Cremoso de chocolate amargo y queso azul
con sablee de almendras

Mousse de cerezas y cardamomo
crema de yogurt, queso crema y aire de frambuesas

Mil hojas de higos y muselina de nuez
con aire de nuez moscada

Biscocho de vainilla ligero con frutas asadas
y sopa de chocolate blanco

Esponja de mantequilla asada
con manzana y azúcar de alga nori





MENÚ
DELUXE
COCINA DE EMOCIONES



VERGARAMILLÁN