



## **“Gallinero”**

Snack bienvenida

Sopa fría de remolacha con quisquillas marinadas

Ostra nº2 crema de macadamias y gel de lima

Abanico de alcachofas con pistacho,  
cecina curada y parmesano

Erizo gratinado con muselina de azafrán

Pescado de mercado con ragú de setas,  
tirabeques y yema

Costilla de Black Angus con foie-gras y cebollitas

Bombón de chocolate blanco, manzana y cabrales

Ice merengue con suspiros, crema de limón, yogurt  
y almendra

-

55 eur / pax

### **Maridaje de vinos**

Generoso / Espumoso / Blanco lias  
Blanco Barrica / Tinto barrica / Vino Dulce

35 eur / pax

*Servicio de aperitivo, pan y cubierto 2,50 eur*

## “Sandra”

Snack + Aperitivo bienvenida

Ostra nº2 crema de macadamias y gel de lima

Pannacota con caviar Iraní

Erizo gratinado con muselina de azafrán

Carpaccio de cigala con mollejas de ternera y setas  
de temporada

Bacalao confitado con guiso de sus callos y garbanzos

Arroz seco de poularda y gamba

Costilla de Black Angus con foie-gras y cebollitas

Mousse de chocolate blanco con gominola de aceite  
de arbequina y vainilla

Queso de cabra Florida con miel ecológica y trufa

Chocolat Noir / 5 Especies / Avellana

-

70 eur / pax

### **Maridaje de vinos**

Generoso / Espumoso / Blanco lias  
Blanco Barrica / Tinto barrica / Vino Dulce

35 eur / pax

*Servicio de aperitivo, pan y cubierto 2,50 eur*

Y

E



M

A

## **“Yema”**

*De martes a viernes medio día*

Snack + Aperitivo bienvenida

### **Entrante** *(A escoger)*

Terrina de foie clásica con manzana asada

Huevos estrellados "el gallinero de Sandra"

Risotto de limón con induja calabresa y crema de búfala

### **Principal** *(A escoger)*

Pescado de mercado con verduras en escabeche cremoso

Carrillera ibérica de bellota con crema de chirivía  
y angula de monte

Pescado de mercado con apio nabo y espárragos de los Palacios

### **Postre** *(A escoger)*

Mousse de fresas con chantilly de vainilla y streusel de almendra

Pan / Chocolate / Aceite

38 eur / pax

## **Suplementos**

Sopa fría de remolacha con quisquillas  
marinadas. 4,50 eur (unidad)

Ostra nº2 crema de macadamias  
y gel de lima. 6,00 eur (unidad)

Pannacota con caviar Iraní.  
10,00 eur (unidad)

Erizo gratinado con muselina  
de azafrán. 6,50 eur (unidad)

Queso de cabra Florida con miel  
ecológica y trufa. 7,50 eur

Bombón de chocolate blanco,  
manzana y cabrales.  
5,00 eur (2 unidades)

