



DINNER & STAY CHEF'S MENU 47,00 €

ALKUUN / STARTER

SETAS AL JEREZ NAME

Sherrykermassa haudutettuja kantarelleja ja El Pastor -tryffelijuustoa paahdetulla briossilla

SETAS AL JEREZ NAME

Chanterelles braised in sherry cream and El Pastor truffle cheese on toasted brioche

CHEVRE PINTXO

Paahdettua vuohenjuustoa, chilihunajaa ja saksanpähkinöitä patongilla

CHEVRE PINTXO

Roasted goat cheese, chilli honey and walnuts on baguette

VALITSE PÄÄRUOKA/CHOOSE MAIN COURSE

COREGONO G L

Paistettua siikaa ja voi-valkoviinikastikkeessa haudutettua simpukkaa, purjoa ja myskikurpitsaa

COREGONO G L

Pan-fried whitefish with mussels braised in a white wine and butter sauce, leek and butternut squash

CORDERO ASADO G L

Oreganolla ja valkosipulilla maustettua ylikypsää karitsanpotkaa, myskikurpitsapyreetä, tempranilloliemessä haudutettuja juureksia ja rosmariiniperunoita

CORDERO ASADO G L

Slow-cooked lamb shank seasoned with oregano and garlic, served with butternut squash purée, root vegetables braised in Tempranillo stock and roasted potatoes

JÄLKIRUOKA / DESSERT

TORRIJAS L

Voissa paistettuja köyhiä ritareita, vaniljajäätelöä ja brandyllä liekitettyjä luumuja

TORRIJAS L

Butter-fried Spanish-style French toast with vanilla ice cream and brandy-flambéed plums