

# MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU

## Aperitivo/Appetizer

Semimojama de atún rojo Balfegó con almendras fritas

 Balfegó salt-cured red tuna with fried almonds

## Entrada fría/Cold starter

Foie curado en sal y vino moscatel, alma de caviar de Riofrío y naranja amarga (80 g)

 Salt-cured foie with Moscatel wine, Riofrío caviar and bitter orange (80 g)

## Entrada caliente/Hot starter

Puerro asado con tocineta ibérica, straciatella y romescu

 Roasted leeks with Iberian bacon, straciatella and romescu

## Pescado/Fish

Pulpo tostado con emulsión de su colágeno y patata aliñada

 Roasted octopus with collagen emulsion and seasoned potato

## Carne/Meat

Pluma ibérica a la parrilla con boniato al romero gelée de vermut y ajetes salteados

 Grilled upper Iberian loin with Rosemary sweet potato, vermouth gelée and sautéed garlic

## Postre/Dessert

Bizcocho de cerveza negra, helado de pistacho y crema de Baileys

 Black beer cake with pistachio ice-cream and Baileys cream

Copa de vino o cava, café y agua mineral

Glass of wine or cava, coffee and mineral water included

50 €

Menú Degustación  
Tasting Menu

70 €

Menú con Maridaje  
Menu with Pairing

Menú a mesa completa  
Full table menu

 **HOSPES**  
PALACIO DE LOS PATOS  
\*\*\*\*\*