

MENU À LA CARTE

Chaque convive choisit une entrée, un plat principal et un dessert

ENTRÉES

- Gaspacho d'Asperges, Poudre de Fromage Frais et Perles d'Huile d'Olive
- Salade de Perdrix en Escabèche, Raisins secs, Foie Gras et Réduction de Vin
 - Ragoût de bourrache et blettes aux champignons
- Pisto riojano (Ratatouille Riojane) avec Œuf à Basse Température et Sel de Vin
 - Plat du Jour en Sauce
(Plat mijoté du jour)

PLATS PRINCIPAUX

- Morue au Ragoût de Poivrons et sa Sauce Pil-Pil
(Émulsion d'huile d'olive et de jus de poisson)
- Maigre avec Torrija de Pomme de Terre et Palourdes en Sauce Verte
 - Joes de Bœuf mijotés au Vin Rouge, déclinaison de carotte
- Épaule d'Agneau à Basse Température, Pommes de Terre Boulangères et jeunes pousses
(supplément 10,00 €)
 - Pluma de Porc Ibérique, Frites et Poivrons
 - Lasagne de Légumes Rôtis au Pesto Vert

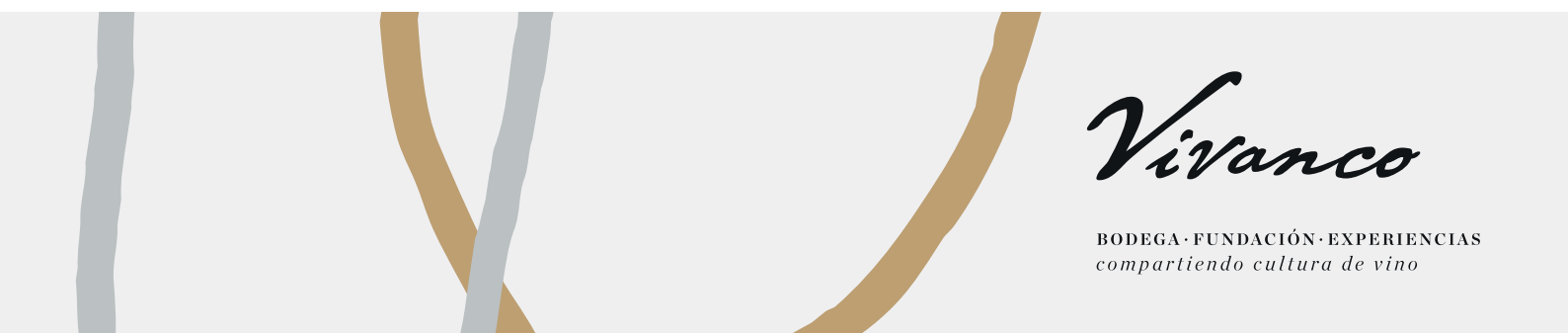
DESSERTS

- Mousse de Caillé au Miel et Croustillant de Noix
 - Ganache de Chocolat à l'Huile d'Olive et Sel
- Salade de Fruits, Gelée de Vin Vivanco et mousse d'Agrumes
- Flan aux Œufs, Chantilly au Baileys, Crème au Café et Noisettes Caramélisées

50,00€

TVA incluse · par personne

- Boissons, infusions et café en supplément



Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino