

MENÚ CARTA

Cada persona tiene que elegir un primer plato, un segundo plato y un postre.

PRIMEROS

- Gazpacho de Espárragos, Polvo de Queso Fresco y Perlas de Aceite
- Ensalada de Perdiz en Escabeche, Pasas, Foie y Reduccion de Vino
 - Guiso de Borraja y Acelgas con Setas
- Pisto Riojano con Huevo a Baja Temperatura y Sal De Vino
 - Plato de Cuchara Del Día

SEGUNDOS

- Bacalao con Guiso de Pimiento Y su Pil Pil
- Corvina con Torrija de Patata Y Almejas en Salsa Verde
- Carrilleras de Ternera Guisadas al Vino Tinto con Zanahoria en Texturas
- Paletilla de Cordero a Baja Temperatura con Patatas Panaderas Y Brotes
Tiernos (10,00 € Suplemento)
- Pluma de Cerdo Iberico con Patatas Fritas Y Pimientos
 - Lasaña de Verduras Asadas con Pesto Verde

POSTRES

- Mousse de Cuajada con Miel Y Crujiente de Nuez
- Ganache de Chocolate con Aceite de Oliva Y Sal
- Macedonia de Frutas, Gelée de Vino Vivanco y Espuma de Cítricos
- Flan de Huevo Chantilly de Bailey, Crema de Café Y Avellanas Garrapiñadas.

50,00€

por persona IVA incluido

- Bebidas, infusión y café aparte.

Vivanco

BODEGA · FUNDACIÓN · EXPERIENCIAS
compartiendo cultura de vino