

menú Casa Elena

Aperitivos

- 🌿 **km0** Salmorejo de melón con sardina ahumada y caviar de lima
- 🌿 Croqueta cremosa de queso azul y foie
- 🌿 **km0** Buñuelo de perdiz roja con mousse de morcilla y membrillo
- 🌿 Bombón de foie con polvo de pistacho
- 🌿 Cremoso de queso de cabra con frutos rojos, crujiente de parmesano y tallarín de café
- 🌿 **km0** Papada de cerdo a baja temperatura con salsa de miel, soja y sesamo

Primeros

- 🌿 Ensalada de ventresca de bonito macerada en cítricos y tomate rosa
- 🌿 Pulpo a la brasa con ensalada de papaya, patata asada y pimentón de la Vera

Segundos

- 🌿 Corvina a la parrilla con crema de aceituna y vinagreta de tomate y frutos secos
- 🌿 Presa ibérica marinada y rebozada en alga nori con melón osmotizado a la menta

Postres

- 🌿 **km0** Tarta de queso manchego con helado de tomillo y mermelada de naranja
- 🌿 **km0** Macedonia de frutas osmotizadas con jarabe de sandía, fresa y helado de yogur

40 euros

IVA incluido

Armonía de vinos 15€

(**km0**) el ingrediente principal proviene de la región(🌿) el plato contiene productos ecológicos
