

menú Casa Elena

Aperitivos

- 🌿 **km0** Emulsión de almortas, anguila ahumada, caviar de lima y manzana verde
- 🌿 **km0** Caldo de cocido con espuma de hierbabuena y sus garbanzos con chorizo
 - 🌿 **km0** Croqueta cremosa al estilo Casa Elena
 - 🌿 **km0** Buñuelo de judiones de La Sagra con crema de piparras
- 🌿 **km0** Mosaico de verduras de temporada a la parrilla con crema de coliflor y gelatina de lombarda
 - 🌿 Pulpo a la brasa con verdura asada, praliné de ajo negro y cristal de patata violeta

Primeros

- 🌿 Arroz meloso de mariscos con chipirones de anzuelo y alcachofa en tempura
- 🌿 Callos de bacalao con dados de manitas de cerdo, concentrado de pimiento asado y salsa de chile rojo

Segundos

- 🌿 Salmonete cocinado a baja temperatura, crujiente de camarones, aire de coco y caviar de trucha
- 🌿 **km0** Cochinillo confitado, crema de aguacate y trufa, bastones de manzana verde y salsa de apionabo

Postres

- 🌿 **km0** Tarta de queso manchego, helado de tomillo, jalea de naranja y jengibre
- 🌿 Migas de chocolate al café, fruta de la pasión, helado de turrón y cremoso de queso

40 euros

IVA incluido

Armonía de vinos 15€

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