

"GastronomiKa"

Aperitivo del chef:

Carpaccio de vaca, umami y kimchi

Croqueta de cecina de vaca

Steak tartar, pan suflado y mostazas

Arepa de guiso de rabo de toro

Tataki de lomo bajo Black Angus Prime Nebraska

Chuleta lomo alto Roja Danesa, 40 días maduración

(Finalista XIII Concurso Nacional de Parrilla, San Sebastian Gastronomika 2022)

Cítricos

Bodega

Las Moradas de San Martín (Albillo Real)

Enate TS (tempranillo – syrah)

Laus Reserva (cabernet sauvignon)

Enate (merlot-merlot)