

MENÚ BELASCO

PRIMER PASO

FOCACCIA DEL DIA, HUMMUS DE TEMPORADA

LLAMA ROSA MALBEC

SEGUNDO PASO

SNACK- GAZPACHO ANDALUZ- GALLETA TOSTADA- HIERBAS

LLAMA MALBEC- 6 MESES EN ROBLE FRANCÉS

TERCER PASO

-PROVOLETA DE CABRA- BERENJENAS QUEMADAS- EMULSIÓN DE PIMIENTOS - TOMATITOS

-CERDO COCCIÓN LENTA- BATATAS- PUERROS ASADOS

-CROQUETA DE PAPA- BERZA EN CONSERVA PERFUMADA CON ROMERO- CREMA DE QUESO

PAYADOR MALBEC- 12 MESES EN ROBLE FRANCÉS

CUARTO PASO

-TERNERA GRILLADA, PAPINES DE MONTAÑA- CREMA DE CURBITACEAS AL RESCOLD

-ROSTY DE PAPA- TACO DE SALMÓN ROSADO- VEGETALES ASADOS

-GNOCCHIS DE PAPA EN MANTECA NOGADA- AJO BLANCO- JAMÓN CERRANO- ALMENDRAS

SWINTO MALBEC- 18 MESES EN ROBLE FRANCÉS

QUINTO PASO

- TEXTURAS DE DULCE DE LECHE- PRALINE DE FRUTOS SECOS- HELADO

-TERRINA DE CHOCOLATE AMARGO- CREMA DE NARANJAS- CRUMBLE DE MANÍ- CREMA DE ESPECIAS

-FRUTA DE ESTACIÓN A LA CHAPA- CREMA CATALANA- HELADO DE CREMA- REDUCCIÓN DE ANTRACITA

ANTRACITA MALBEC- 36 MESES EN ROBLE FRANCÉS

CON MARIDAJE \$76.000

SIN MARIDAJE \$56.000

