

# mENú eSPeciAL dEGusTAción

## **Cecina de Kobe**

**Buñuelos de calabacín** | papada ibérica

**Marshmallow de torta de la dehesa de**

**Salamanca** | guacamole | caramelo de chile

**Steak tartar de ternera charra** | crujiente

arroz | emulsión de tuétano

**Seta de cardo** | sopa de maíz y foie | reducción

de palo cortado | croutón de maíz morado

**Alcachofa** | crema de tubérculos | requesón

ahumado | farinato

**“La cuchara del chef” (mediodía)**

**Dumplings de manitas y calamar (cena)**

bisqué thai | limón | crujiente tomate

**Pulpo gallego de invierno a la brasa** |

coliflor | caramelo De la Vera

**Curry Balines de rabo de toro** | queso de

Hinojosa | plátano macho

**Pre postre**

**Botón charro**

*Reserva previa de entre 24 y 48 horas*

*Menús sujetos a cambios*

*bodega a parte*

**60€**

pan y agua  
incluidos

