

## Menú Degustación Maridaje ABRIL

---

Aperitivo.

Espárragos trigueros con jamón y queso Dehesa la Granja.  
Escabeche de codorniz emulsionado con caballa  
marinada.

**ALEJAIRÉN CRIANZA 2016. DO LA MANCHA.**

Cochas de alcachofas con velouté de guindillas  
encurtidas.

Menestra de verduras de temporada.

**DEHESA LA GRANJA 2013.VT DE CASTILLA Y LEÓN.**

Medallón de merluza con romana de coliflor.  
Raviolis de boniato y foie con crema de boletus.  
**TINTO PESQUERA RESERVA. DO RIBERA DEL DUERO.**

Crema de almendras con pera confitada.  
Bizcocho cremoso de remolacha con helado de fresas de  
temporada.

**MASSOLINO MOSCATO D'ASTI 2018**

**Agua mineral y café o infusión.**

**60€ persona  
(IVA incluido)**

Menú bajo disponibilidad y reserva previa.

