

B

MENÚ MARIDAJE

Menú sólo para mesa completa

Chupito de salmorejo naranja con sorbete de vinagre de Merlot, gajos de naranja, matices anisados y zanahoria
& *Buri Rosado*

La gilda de Binifadet con sashimi de pez limón, anchoas del Cantábrico 0, piparras y escabeche verde.
& *Foraster*

Ravioli de rape y gamba roja de Menorca con velouté de mariscos, y jugo concentrado de sus cabezas.
& *Tanca 13*

Carré de cordero asado con salsa demiglace y puré cremoso y especiado de zanahorias y boniato.
& *2 Tancas*

Trufa de chocolate negro con AOVE y flor de sal
& *Melipetó tinto*

La Tomme 24 meses de maduración
Queso con leche cruda de Vaca Vermella de Menorca
& *Tanca 12*

Tarta de manzana y caramelo salado, en hojaldre invertido, y crema pastelera de pimienta de Sichuan
& *Pieles*

_85 €