



UNA NOCHE JUNTOS

ONE NIGHT TOGETHER

La
BOTILLERIA

MENÚ

PARA ABRIR BOCA

Cóctel de bienvenida de fruta de la pasión
Ceviche de vieira, aguacate cremoso y perlas de erizo
Bombón de foie con mermelada de naranja roja

ENTRANTE

Flor de alcachofa confitada con carabinero y sal de romero

DEL MAR

Lubina crujiente, demi-glace reducida y bimi a la bilbaína

DE LA DEHESA

Presa ibérica a la brasa con carbonara suave de rebozuelos

FINAL DULCE

Corazón de ganache de chocolate, relleno de fresa y pétalos de rosa

BODEGA Y SOBREMESA

Blanco Verdejo D.O. Rueda
Taberna Alabardero D.O.Ca. Rioja
Refrescos, cerveza y agua

*Selección de cafés e infusiones
Delicias dulces de nuestro obrador*

Precio: 60€ por persona (IVA incluido)

La
BOTILLERÍA

MENU

TO START

Passion fruit welcome cocktail
Scallop ceviche with creamy avocado and sea urchin pearls
Foie gras bonbon with blood orange marmalade

STARTER

Confit artichoke flower with scarlet prawn and rosemary salt

FROM THE SEA

Lubina crujiente, demi-glace reducida y bimi a la bilbaína

FROM THE DEHESA

Chargrilled Iberian pork presa with a mild wild mushroom carbonara

SWEET FINISH

Chocolate ganache heart, strawberry filling and rose petals

WINE & AFTER-DINNER

Verdejo white wine · D.O. Rueda
Taberna Alabardero red wine · D.O. Ca. Rioja
Soft drinks, beer and water

*Selection of coffees and teas
Assorted pastries from our own bakery*

Price: €60 per person (VAT included)

La
BOTILLERIA