

HOTEL  
HUERTO  
DEL CURA

\*\*\*\*





## ENTRANTES

Timbal de merluza , langostinos, y apio nabo, con coulis de manzana verde  
Crujiente de foie y maíz con crema de avellanas y mermelada  
de bergamota  
Gyozas de rabo de toro, con puré de boniato y glaseado de oloroso

## PESCADO

Espalda de corvina emparrillada con puré de alcachofas estofadas,  
crema de anchoas y muselina de alcaparras

## CARNE

Presa ibérica emparrillada con cremoso de mango, salsa de miel  
y especias, crujiente de parmesano

## POSTRE

Soufflé de chocolate con corazón de caramelo y helado de canela

## BODEGA

Vino Blanco Raimat Clamor Chardonay D.O. Costers del Segre  
Vino Tinto Bodega de Ábalos D.O. Rioja

60€