

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€