

Menu Dégustation

“El Txoco”

Cecina de boeuf
(Viande de boeuf séchée de qualité supérieure)

Huître Selection n°2 grillée au charbon de Chêne
et une Vinaigrette d'herbes

Filet de Sardine mariné, fumé et caramélisé,
fenouil et citron vert

Tranches de viande maturées, qualité supérieure, gros sel et poivre noir
(vieille vache abattage 4 à 8ans)

Ballotine de foie gras avec des figues séchées
et Chutney d'onions et abricot

« Cappuccino » d'Homard
avec son raviole croustillant et de copeaux de coco

Filet de Morue (Gadus Morhua) grillé
avec Cèpes, Jambon Ibérique et Ciboulette

Entrecôte de porc ibérique de gland du Valle de los Pedroches
grillé avec Sobrasada, Miel et Poivre noire

“Torrija” au Coco et sa crème glacée
Chocolat Blanc et zestes de Citron râpé

Prix du Menu “Txoco” 82 € (par Personne)

Si vous souhaitez un accord mets et vins,
nous vous proposons deux formules à 35 € ou à 55

(T.V.A. Inclus)