

Menú degustación de recetas con Vinagre

Elaborado por nuestros chefs
Rafael Muñoz Torres y David Jiménez Lobón

Aperitivo

Chupa chups de salmón ahumado
con guindilla suave

* * *

Selección de Postres

Fresas agri-dulces al vinagre balsámico al moscatel.

Escabeche de peras al vinagre otonoso
reserva de 25 años.

Helado de frambuesa al glase balsámico
de Pedro Jiménez.

Helado de vinagre otonoso reserva de 25 años.

Buffet degustación

- Espirales salteadas al ajo y finas hierbas en aceite de oliva virgen extra.
- Crema de aguacate con aroma de **vinagre de moscatel**.
- Sarpacho rojo del chef con sus crudités.
- Ensalada de fresas y bacalao confitado con **glase de vinagre balsámico al moscatel**.
- Ensalada de solomillo ibérico en escabeche con **vinagre otonoso gran reserva de 50 años**.
- Ensalada de mango y queso fresco de cabra de suero con **glase de Pedro Jiménez**.
- Ensalada de calabaza y queso fresco con espárragos de la huerta en dos texturas con **vinagre de vino blanco**.
- Ensalada de queso cremoso con vinagreta de frutos secos y **glase balsámico al Pedro Jiménez**.
- Huevos rellenos con atún.
- Ensaladilla Rusa.
- Salsicón de marisco.
- Zanahoria con pasas y **vinagreta de comino**.
- Dúo de espárragos con **vinagreta de vino tinto**.
- Salmón a la andaluza con **vinagre otonoso añejo**.
- Cordero a la miel con **reducción de Pedro Jiménez**.