

saborea el otoño en Airén

Menú con maridaje de tapas con bodegas Pradorey

[Viernes 25 de noviembre 20.30 h]

Falso cuscús de coliflor, espuma cremosa de salmón ahumado
en cítricos y huevas de tobico

Pradorey Blanco

Zamburiña al grill con tartar de mango especiado, aire de fresas
y filamentos de habanero

El Cuentista

Mollejas de cordero en tempura inversa de té macha, meloso de níscalos,
aroma de trufa y frambuesa liofilizada

Pradorey Adaro

Tataki de picaña lacado en soja, pimientos del piquillo cristalizados
y pétalos crujientes de alcachofa

Pradorey La Mina

Petir four Pradorey

Pradorey Elite

[MENÚ 29 €]

IVA incluido