

MENÚ DEGUSTACIÓN TASTING MENU MENU DÉGUSTATION

ENTRANTE | STARTER | ENTRÉE

Alcachofa con virutas de jamón y yema curada
Confit artichokes with ham shavings and cured egg yolk
Artichauts confits, copeaux de jambon et jaune d'œuf affiné

DEL MAR | FROM THE SEA | DE LA MER

Albóndigas de rape y gambones en su salsa
Monkfish & prawn meatballs in their sauce
Boulettes de lotte et gambas dans leur sauce

DE LA TIERRA | FROM THE LAND | DE LA TERRE

Preso ibérica marinada en ajo negro
Black-garlic marinated Iberian pork shoulder
Preso ibérique marinée à l'ail noir

ALGO DULCE | SOMETHING SWEET | UN PEU DE DOUCEUR

Hojaldre caramelizado con cremoso de limón y gel de ponzu
Citrus mille-feuille with caramelized puff pastry and ponzu gel
Millefeuille aux agrumes avec pâte feuilletée caramélisée et gel de ponzu

MARIDAJE DE VINOS | WINE PAIRING | ACCORD METS ET VINS

A elegir:

Vino Blanco (Vionta Albariño o Blanco Nieva Verdejo)
Vino Tinto (Vilicus Rioja o Camino Ribera del Duero)
Vino Rosado (Karmán Rioja)

Opciones sin vino: Refrescos o cerveza
Servicio de agua incluido

Choice of:

White wine (Vionta Albariño or Blanco Nieva Verdejo)
Red wine (Vilicus Rioja or Camino Ribera del Duero)
Rosé wine (Karmán Rioja)

Non-wine options: Soft drinks or beer
Water service included

Au choix:

*Vin blanc (Vionta Albariño ou Blanco Nieva Verdejo)
Vin rouge (Vilicus Rioja ou Camino Ribera del Duero)
Vin rosé (Karmán Rioja)*

*Options sans vin : Boissons sans alcool ou bière
Service d'eau inclus*

EL PATIO DE
ATOCHA