



MENÚ DEGUSTACIÓN DE LA HUERTA
GARDEN TASTING MENU
MENU DÉGUSTATION DU POTAGER

APERITIVOS / APPETIZERS / AMUSE - BOUCHES

Aperitivos del chef

Chef's appetizers

Amuse-bouches du chef

ENTRANTE FRÍO / COLD STARTER / ENTRÉE FROIDE

Tartar de remolacha y sandía

Beetroot and watermelon tartare

Tartare de betterave et pastèque



ENTRANTE CALIENTE / HOT STARTER / ENTRÉE CHAUDE

Mini verduras a la brasa con espuma de queso de cabra de Varé, emulsión de chiles y pipas de calabaza garrapiñadas

Grilled mini vegetables with Varé goat cheese foam, chili emulsion, and candied pumpkin seeds

Mini légumes grillés avec espuma de fromage de chèvre de Varé, émulsion de piments et graines de courge caramélisées



PRINCIPAL / MAIN COURSE / PLAT PRINCIPAL

Fabes con curry verde de algas, espirulina y verduras de temporada

Fabes beans with green seaweed curry, spirulina, and seasonal vegetables

Fabes aux curry vert d'algues, spiruline et légumes de saison



POSTRE / DESSERT / DESSERT

Torrija de vainilla, limón y helado de yogurt ecológico Los Caserinos.

Vanilla torrija, lemon, and organic yogurt ice cream from Los Caserinos

Torrija à la vanille, citron et glace au yaourt biologique Los Caserinos



PETIT FOURS / PETIT FOURS / PETIT FOURS

Agua y pan incluidos

Water and bread included

Eau et pain inclus

PVP 56€

IVA INCLUIDO (sin bodega)

VAT INCLUDED (excluding wine cellar)

TTC (vin non inclus)

Maridaje: 29€ por persona (I.V.A incluido)

Pairing: €29 per person (VAT included)

Accord mets et vins: 29€ par personne (TTC)

Última reserva para pedir menú degustación: Horario de comidas 14:30h / Horario de cenas 21:00h

Last reservation to order the tasting menu: Lunch service 2:30 PM / Dinner service 9:00 PM

Dernière réservation pour commander le menu dégustation: Service du déjeuner 14h30 / Service du dîner 21h00

Este menú se ofrecerá a mesa completa

This menu is served for the entire table

Ce menu est servi pour l'ensemble de la table

Por favor infórmenos de cualquier intolerancia y para más detalles,
pregunte por los platos que contienen alérgenos.
I.V.A incluido.

Please inform us of any intolerance and for more details,
ask about the dishes that contain allergens.
VAT included.

*Veillez nous indiquer si vous avez des allergies ou restrictions alimentaires.
Pour plus d'informations, consultez notre personnel qui vous indiquera les
plats contenant des allergènes. TTC.*

 **Gluten** • Gluten • *Gluten*

 **Huevos** • Eggs • *Oeuf*

 **Frutos con cáscara** • Tree Nuts • *Fruits à coques*

 **Pescado** • Fish • *Poisson*

 **Lácteos** • Dairy • *Lait*

 **Moluscos** • Mollusks • *Mollusques*

 **Apio** • Celery • *Céleri*

 **Crustáceos** • Crustaceans • *Crustacés*

 **Sulfitos** • Sulfites • *Sulfites*

 **Cacahuètes** • Peanuts • *Arachides*

 **Soja** • Soy • *Soja*

 **Mostaza** • Mustard • *Moutarde*

 **Sésamo** • Sesame • *Sésame*

 **Altramuces** • Lupins • *Lupins*

A large, stylized, light beige leaf pattern is centered on a solid beige background. The pattern consists of two main leaf shapes that mirror each other, with several smaller, pointed leaf-like elements branching out from their central stems. The overall effect is a subtle, organic design.

TELLA