



MENÚ JARDINES NOCHE DE FUEGOS

Ostra francesa con licuado de judías verdes,
hierbabuena y requesón.

Sopa fría de maíz y tomates amarillos
con bogavante a la parrilla, aguacate a la brasa
y aceite de hierbas frescas.



Atún rojo de almadraba con gazpachuelo
de almendra y coliflor,
y tomate cherry fermentado.



Lomo de lubina con velouté de acelgas y caviar.

Solomillo de ternera blanca con milhojas de patata,
queso Galmesán, calabaza y salsa bordalesa.



Tocino de cítricos con higo caramelizado,
hierbaluisa y yogur de oveja.



INCLUYE CAFÉ Y PETIT FOURS.

BODEGA



Vinos seleccionados por nuestro sumiller:
champán, vino blanco y vino tinto.

Cerveza, agua mineral y refrescos.



160 / POR PERSONA





GARDEN MENU

THE FIREWORKS NIGHT

French oyster with green bean juice,
mint and fresh ricotta.

Chilled sweetcorn and yellow tomato soup with grilled
lobster, ember-roasted avocado and fresh herb oil.

Almadraba bluefin tuna with almond and cauliflower
gazpachuelo, and fermented cherry tomato.

Sea bass loin with Swiss chard velouté and caviar.

White veal tenderloin with potato mille-feuille,
Galmesán cheese, pumpkin and Bordelaise sauce.

Citrus-cured pork belly with caramelized fig, lemon
verbena and sheep's milk yogurt.

INCLUDES COFFEE AND PETIT FOURS.

WINE SELECTION

Wines selected by our sommelier:
Champagne, white wine and red wine.

Beer, mineral water and soft drinks.

160 / PER PERSON