



MENÚ ALMAR

65

Aperitivos del chef

- Roger Goulart Millesime Brut Cava

Vieira con bechamel de coco y mango

Tartar de atún Balfego

- Viña Salseda Rioja tempranillo blanco, viura

Pescado Local estilo Almar

Ravioli del chef

- Sangarida Bierzo Godello

Postre

- Floralis Moscatel Oro Muscat

MENÚ DEL CHEF

89

Aperitivos del chef

- Roger Goulart Millesime Brut Cava

Vieiras con bechamel de coco y mango

Tartare de atún Balfego

- Viña Salceda Rioja tempranillo blanco, viura

Anguila con salsa de manzana verde

- Chivite Las Fincas Rosado Navarra

garnacha, tempranillo

Pescado local estilo Almar

Ravioli del chef

- Sangarida Bierzo godello

Wagyu A5

Lingote de Wagyu con demi-glace

- El Lomo vendimia selecciónada

Tenerife listan negro, tintilla, negra moll

Pre postre

Postre

Floralis Moscatel Oro Muscat

MENÚ VEGANO

55

Gazpacho del día

Zucchini con remolacha

Flor de alcachofa

Ravioli de boletus

Coliflor con su crema y nueces pecanas

Postre

MARIDAJE - Menú Almar 30.00/pers. | Menú del chef 40.00/pers.

Menú disponible para mesa completa

IGIC 7% no incluido

almar