

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 seleccionada
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