



Diálogo entre dos Territorios

Marc Segarra & Manuel Costiña

Aperitivos

Caldo orgánico de patata y puerro
Crujiente de queso de oveja, apio nabo y trufa
Tarta de espinaca con bacalao
Ensalada verde
Pulpo de Lira hervido en su propio jugo

Entrantes

Perdiz en escabeche y aceite de aceituna negra
Esparrago blanco de Tudela de Duero con pistachos de La Pedraja de Portillo
Guisante lágrima de Coristanco con crema de garbanzo negro y caldo de sus vainas
Alcachofa de Simancas confitada con mojo de capuchina y tuétano asado
Cultivados
Vieiras de Cambados beurre blanc y salsa Marinera

Pescado

Mero con emulsión de caldeirada y espinacas aliñadas con vinagre de jerez de 25 años

Carne

Costillar de lechazo churro, ensalada líquida

Postres

Crema de boniato especiada, cítricos
Torta de chicharrón
Chocolate 70% con piñones de la finca

Clausuras

Menú sin maridaje: 200€

**consultar carta del restaurante*

Menú con maridaje Abadía Retuerta: 320€

WC Godello 2023

Blanco LeDomaine 2023 Magnum

Pago Negralada 2016 (Añada Histórica)

Pago Valdebellon 2021

Vendemia Tardía 2020