

MENU DEGUSTACIÓN



20 años degustando Finca La Estacada

- Salmorejo con anguila ahumada y perdiz escabechada.
- Tartar de atún rojo de almadraba.
- Bombón de yema trufada sobre caldo de manitas.
- Alcachofa rellena de jamón, muselina de ajo y avellanas.
- Pescado del Sur con tomate concassé y aire de leche de tigre
- Lomo Txogitxu.
- Tabla de quesos manchegos
- Whisky ahumado, chocolate en texturas y cereza

65 € Por persona

**Regalo:
Acceso circuito Spa**

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel: 969 327 188

clientes@laestacada.es

www.fincalaestacada.com

CONDICIONES: *Todos los menús se sirven en mesa completa. **El acceso al circuito se reservará en el Spa. *** Reserva con mínimo 24h de antelación. **** Suplemento maridaje 15 €.