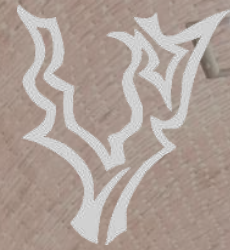


# MENU DEGUSTACIÓN



## **20 años degustando Finca La Estacada**

Salmorejo con anguila ahumada y perdiz escabechada.

Tartar de atún rojo con sorbete de mango.

Alcachofa rellena de jamón, muselina de ajo y avellanas.

Bombón de perdiz escabechada y praliné de ajo negro.

Pescado del Sur con tomate concassé y aire de leche de tigre.

Lomo de vaca Txogitxu a la brasa con piparras.

Tabla de quesos manchegos.

Whisky ahumado, chocolate en texturas y cereza.

**65 € (persona)**

Regalo:  
Acceso circuito Spa

INFORMACIÓN Y RESERVAS

Tel: 969 32 71 88

[clientes@laestacada.es](mailto:clientes@laestacada.es)

[www.laestacada.com](http://www.laestacada.com)

CONDICIONES: \*Todos los menús se sirven a mesa completa. \*\*El acceso al circuito se reservará en el Spa. \*\*\* Reserva con mínimo 24h de antelación. \*\*\*\* Suplemento maridaje 20 €.