

JORNADAS GASTRONÓMICAS DE LA CARNE SILVESTRE

DEL 27 DE FEBRERO AL 3 DE MARZO

ENTRANTE

Carpaccio de ciervo con mayonesa de aguacate y wasabi, emulsión de coliflor y micro ensalada

PRIMERO

Tataki de jabalí con ajo blanco de coco

SEGUNDO

Solomillo de gamo con parmentier de calabaza y castañas glaseadas

POSTRE

Cremoso de limón y bergamota con crujiente de merengue

BODEGA

Blanco: 20 de abril. Verdejo. D.O. Rueda
Tinto: Vilicus crianza. Tempranillo. D.O. Rioja
Rosado: Pavina. Pinot Noir. V.T. Castilla y León

Precio: 70€/persona

EL PATIO DE
ATOCHA

