



MENÚ DEGUSTACIÓN Otoño

Olives y snack

Aperitivos

Arroz, mango y anchova
Queso de oveja y manzana verde
Buñuelos de setas
Pulpo con panceta

Entrante

Coca de vendimia con anguila, niscalos, granada,
aceite de nueces y trufa

Pescado

Vieiras salteadas con boletus, piñones, salsa de
pollo rustido y vino rancio

Carne

Costilla de cerdo ibérico confitado con texturas de
verduras, pera, vinagreta de hierbas y limón

Postre

Cassis, castañas, trompetas, cacao y especias

Precio 56€ IVA incluido
No incluye vino ni bebidas

BUIL & GINÉ