



MENÚ DEGUSTACIÓN **Otoño**

Olivas y snack

Aperitivos

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

Entrante

Coca de vendimia con anguila, níscalos,
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

Casis, castañas, trompetas, cacao y especias

Precio: 56 € I.V.A. incluido*

**No incluye vino ni bebidas*

BUIL & GINÉ