

Hospedería  Gastronómica

Casa de la Torrecilla

★★★★



La Cava

MesaGastronómica

CHAMPAGNE

Laurent-Perrier

Hospedería  Gastronómica

Casa de la Torrecilla

★★★★

MENÚ

Nuestro chorizo de orza con carnes de “Joselito” y grasa de Wagyu japonés
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese Wagyu fat

Ostra con escabeche de perdiz
Our orza chorizo with “Joselito” meats

Ajoarriero tibio con caviar de salmón
Our orza chorizo with “Joselito” meats and

Buñuelo de duelos y quebrantos
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese

Esturión confitado, cruasán y tártara de tomillo limonero
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese Wagyu fat

Tatin de puerros tiernos y queso manchego curado
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese Wagyu fat

Lenteja caviar con calamar de potera, gamba roja y setas curadas
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese Wagyu fat

Viera con papada confitada y mantequilla de ajo negro
Our orza chorizo with “Joselito” meats

Manos de cerdo y voladores a la madrileña
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese

Buey de mar en escabeche de albarillos
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese

Ventresca de atún rojo escabechado
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese

Pluma de bellota madurado en miel y mantequilla
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese Wagyu fat

Sorbete de cencibel
Our orza chorizo

Pan de caratrava o eso creo
Our orza chorizo with “Joselito”

Tostada de miel y ajos fermentados (miel, mantequilla y azúcar para hacer la
tostada y el ajo frotado después)
Our orza chorizo with “Joselito” meats and Japanese Wagyu fat

Trufas de chocolate y AOVE
Our orza chorizo with “Joselito”

Precio Menú: xx€

La Cava

MesaGastronómica

CHAMPAGNE


[Consultar alérgenos](#)