



9 PLATOS / 9 HELADOS EN CONTEXTO

POR FERNANDO SÁENZ DUARTE

Un experiencia gastronómica diseñada por el gran maestro heladero de La Rioja, que propone elaboraciones artesanales para acompañar productos de referencia de la cocina española.

MENÚ MENU

Sorbete de peras verdes y tomillo limonero

Daditos de patatas con salsa brava helada de ibérico, pimentón de La Vera y AOVE Arbequina

Gamba blanca de Huelva con aliño helado de agua de mar, manzanilla y limón murciano.

Ajoblanco con crema helada de vino Palo Cortado

Selección de verduras salteadas con ibéricos acompañadas con crema helada de espárragos

Lomo de bacalao con salsa vizcaína, crema helada de puerro asado y pimiento de Guernica sobre cama de patata

Solomillo de cebón con mantequilla helada de brandy

Dúo de pera y manzana al moscatel con helado de cítricos y hierbas frescas

Helado de chocobarrica con coulis de frutos rojos y vino tinto