Menú Bentayga Vegetariano

Bajo Tierra

Aperitivos:

Agua de almendra

Tartar de tunera y leche citrica

Tartar de manzana acida

Papa, judia y fideo

Representación de nuestro huerto:

La vida de la semilla

Corazón de tomate, agua de pinocha

Cuajada de tres leches con salsa de corteza de pino canario y galleta Bentayga sobre tela de saco

Berenjena a la llama con holandesa de vinagrera

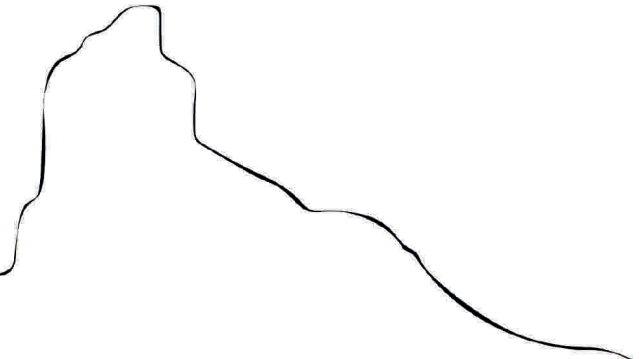
Nuestra sopa de queso ligada con bienmesabe

Repollo con reducción de su propio caldo

Batata curada en picón, crema de leche, lavanda y miel

Wellington de remolacha y acelga con beurre blanc citrica

...





muxgo
BORJA MARRERO

SEGUIMOS CON NUESTRO TERRITORIO:

SOPA DE CEBOLLA TATEMADA Y SU CORAZÓN

ZANAHORIA EN ESCABECHE Y FLORES

BROCOLÍ A LA LLAMA Y PIL PIL DE SUERO



POSTRE:

HIERBA LUISA

PETIT FOURS:

MARSHMALLOW DE HIERBAS SILVESTRES.

BOMBÓN DE PINO.

ZANAHORIA BABY DULCE.

SUSPIRO DE TUNERA



CONOCE MÁS, SOBRE NOSOTROS:

PAN Y MANTEQUILLA DE SUERO CON FRUTA DE TEMPORADA 3.50
TABLA DE NUESTROS QUESOS DE PRODUCCIÓN PROPIA 25€ POR PERSONA

-PRECIO: 130€
(BEBIDAS APARTE)
IGIC INCLUIDO
-ARMONIA: 70€

muxgo
BORJA MARRERO