



PAPAGENA

Restaurante

MENÚ DEGUSTACIÓN

Minímo para 2 personas y servicio a mesa completa

Para Comenzar

Ostras al natural con: Pipirrana, mantequilla ahumada* o ajada gallega

(MOL) (SU) - *(LA) (MOL) T (PE) (MOS) (SU)

Vieira y lubina con suero de cebolleta, aguacate y galanga

(PE) (SO) (LÁ) (FC) (MOL) T (CR) (HU)

Entrantes

(A compartir)

Flor de alcachofa con holandesa de sobrasada, papada ibérica
y huevo de 5 yemas

(LÁ) (SU) (HU) (SO) T (AP) (MOS)

Puerros confitados en escabeche de vinagre de Jerez,
praliné salado de anacardos y uvas

(FC) (SU) T (HU) (GL) (CA) (SO) (LÁ) (ÁP) (SÉ) (MOS)

Principales

(A compartir)

Pasta de trigo duro con ragút de gamba roja y queso manchego

(GL) (CR) (PE) (LÁ) (SU) T (SO) (MOS) (MOL)

Wellington de cerdo ibérico con salsa de vino tinto y aligot de idiazabal

(GL) (HU) (LÁ) (SU) T (SO) (FC) (SÉ)

Postres

Milhojas árabe de obleas con crema y nata fresca

(GL) (HU) (SO) (LÁ) (FC) T (CA) (ÁP) (MOS) (SÉ) (SU)

Precio:

70,00€

(por persona)

Precio con IVA incluido

*Maridaje disponible por 25 € por persona

GLUTEN (GL) HUEVO (HU) LÁCTEOS (LÁ) SOJA (SO) MOSTAZA (MOS) ÁPIO (ÁP) F. CÁSCARA (FC) SÉSAMO (SÉ) SULFITOS (SU)
CRUSTÁCEOS (CR) PESCADO (PE) CACAHUETES (CA) MOLUSCOS (MOL) ALTRAMUCES (AL) TRAZAS (T)

*Solo esta referencia contiene lácteos, moluscos y trazas.

