MENU DEGUSTACIÓN GADEIRA (PASEO POR CADIZ)

GADEIRA TASTING MENU (A CULINARY WALK THROUGH CÁDIZ)

90€ POR PERSONA

GILDA DE SARDINA A LA BRASA "ESPETO" (CAMPO DE GIBRALTAR)

CHARGRILLED SARDINE GILDA, ESPETO STYLE (CAMPO DE GIBRALTAR)

TARTAR DE ATÚN DE ALMADRABA, MANZANA GRANNY SMITH Y AJOBLANCO DE PIÑONES (LA JANDA)

ALMADRABA BLUEFIN TUNA TARTARE, GRANNY SMITH APPLE AND PINE NUT AJOBLANCO (LA JANDA)

CONSOMÉ DE PUCHERO GADITANO, RAVIOLI DE SU PRINGA, CREMA DE GARBANZOS Y HIERBABUENA (BAHÍA DE CÁDIZ)

TRADITIONAL CÁDIZ PUCHERO CONSOMMÉ, RAVIOLI FILLED WITH SLOW-COOKED MEATS, CHICKPEA PURÉE AND FRESH MINT (BAY OF CÁDIZ)

VIEIRA A LA MANTEQUILLA NOISETTE, COLIFLOR TOSTADA, BEURRE BLANC A LA MANZANILLA Y VELO IBÉRICO (COSTA NOROESTE)

PAN-SEARED SCALLOP WITH BROWN BUTTER, ROASTED CAULIFLOWER, MANZANILLA SHERRY BEURRE BLANC AND IBERIAN PORK LARDO (NORTH-WEST COAST)

SOLOMILLO DE CORZO, MORA SILVESTRE, CREMOSO DE CHIRIVÍA Y JUGO DE CAZA AL AMONTILLADO (SIERRA DE CÁDIZ)

VENISON FILLET, WILD BLACKBERRIES, CREAMY PARSNIP PURÉE AND GAME JUS WITH AMONTILLADO SHERRY (SIERRA DE CÁDIZ)

TOCINO DE CIELO, MANZANA VERDE, UVAS MOSCATEL Y PEDRO XIMENEZ (CAMPIÑA DE JEREZ)

TOCINO DE CIELO (TRADITIONAL SPANISH EGG YOLK CUSTARD), GREEN APPLE, MUSCAT GRAPES AND PEDRO XIMÉNEZ SHERRY (JEREZ COUNTRYSIDE)

MARIDAJE 40€ POR PERSONA / WINE PAIRING €40 PER PERSON



IVA INCLUIDO. / VAT INCLUDED. CONSULTAR ALÉRGENOS CON EL EQUIPO / ASK THE TEAM ABOUT ALLERGIES