

ES

MENÚ DEGUSTACIÓN LOMO ALTO DESCUELQUE

Isidra

Clara Villalón, participante de MasterChef 1, jurado en Celebrity Bake Off España
y madrina de nuestra pieza de más de 4 meses de maduración

Maridaje

Crujientes de tartar de vaca vieja

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Caldo corto de vaca vieja con garbanzos

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Carpaccio de brisket ahumado

Edetària Selecció Blanc / Garnacha blanca / DO Terra Alta

Tortilla con picaña

Inedit Estrella Damm / Cerveza de malta y trigo especiada

Tuétano a la brasa con caldo de vaca y manzana ácida

Victorino / Tinta de Toro / DO Toro

Chuletón de vaca descuelgue

Prado Enea Gran Reserva / Tempranillo, garnacha, mazuelo, graciano / DOCa Rioja

Digestivo Lomo Alto

Torrija con helado de leche merengada

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé / Chardonnay / DO Cava

Servicio de pan de doble fermentación

Aguas minerales y con gas

Café

Menú Degustación

85,00 €

Menú Degustación con Maridaje

120,00 €

SOBRE NUESTROS 'MENÚS DESCUELQUE · EDICIÓN LIMITADA'

Personajes relevantes del mundo de la gastronomía apadrinan nuestras **piezas estrella** de buey y de vaca vieja que veréis expuestas en la cámara de nuestro restaurante. Durante los meses de maduración de la pieza, el padrino es testigo de su evolución y colabora en la elaboración del menú degustación de su pieza apadrinada. Con esta acción, queremos difundir y dar visibilidad al proceso de la **CARNE MADURADA**.

IVA INCLUIDO / IMPORTE MENÚ POR PERSONA / SERVICIO EN MESA COMPLETA

CA

MENÚ DEGUSTACIÓ LOMO ALTO DESCUELQUE

Isidra

Clara Villalón, participant de MasteChef 1, jurat a Celebrity Bake Off Espanya
i padrina de la nostra peça de més de 4 mesos de maduració

Maridatge

Cruixents de tàrtar de vaca

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Brou curt de vaca vella amb cigrons

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Carpaccio de pit de vaca fumat

Edetària Selecció Blanc / Garnatxa blanca / DO Terra Alta

Truita amb culatí

Inedit Estrella Damm / Cervesa de malta i blat especiada

Moll de l'òs a la brasa amb brou de vaca i poma àcida

Victorino / Tinta de Toro / DO Toro

Mitjana de vaca de descuelgue

Prado Enea Gran Reserva / Ull de llebre, garnatxa, mazuelo, graciano / DOCa Rioja

Digestiu Lomo Alto

Torrada de Santa Teresa

Juvé & Camps Brut Reserva Milesimé / Chardonnay / DO Cava

Servei de pa de doble fermentació

Aigües minerals i amb gas

Cafè

Menú Degustació

85,00 €

Menú Degustació amb Maridatge

120,00 €

SOBRE ELS NOSTRES 'MENÚS DESCUELQUE · EDICIÓ LIMITADA'

Personatges rellevants del món de la gastronomia apadrinen les nostres peces estrella de bou i de vaca vella que veureu exposades a la cambra del nostre restaurant. Durant els mesos de maduració de la peça, el padrí és testimoni de la seva evolució i col·labora en l'elaboració del menú degustació de la peça apadrinada. Amb aquesta acció, volem difondre i donar visibilitat al procés de la **CARN MADURADA**.

IVA INCLÓS / IMPORT MENÚ PER PERSONA / SERVEI A TAULA COMPLETA

EN

LOMO ALTO TASTING MENU DESCUELGUE

Isidra

Clara Villalón, MasterChef 1 contestant, jury at Celebrity Bake Off Spain
and godmother of our piece of over 4 months of maturation

Pairing

Crispy old cow tartare

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Court bouillon of old cow with chickpeas

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Smoked brisket carpaccio

Edetària Selecció Blanc / White grenache / DO Terra Alta

Omelette with picanha

Inedit Estrella Damm / Malt & wheat beer brewed with spices

Grilled marrow with beef broth and sour apple

Victorino / Tinta de Toro / DO Toro

Descuelgue T-bone steak

Prado Enea Gran Reserva / Tempranillo, grenache, mazuelo, graciano / DOCa Rioja

Lomo Alto digestive

French toast with meringue milk ice cream

Juvé & Camps Brut Reserve Milesimé / Chardonnay / DO Cava

Double fermented bread service

Mineral and sparkling water

Coffee

Tasting menu

85,00 €

Tasting menu with Pairing

120,00 €

ABOUT OUR 'DESCUELGUE MENUS - LIMITED EDITION'

Important personalities from the world of gastronomy sponsor our **star pieces** of ox and old cow that you will see on display in our restaurant's chamber. During the months of maturation of the piece, the sponsor witnesses its evolution and collaborates in the preparation of the tasting menu of their sponsored piece. With this action we want to disseminate and give visibility to the process of **MATURED MEAT**.

VAT INCLUDED / MENU PRICE PER PERSON / COMPLETE TABLE SERVICE

FR

LOMO ALTO MENU DÉGUSTATION DESCUEL GUE

Isidra

Clara Villalón, candidate de MasterChef 1, jury chez Celebrity Bake Off Espagne
et marraine de notre pièce de plus de 4 mois de maturation

Appariement

Tartare de vache vieille croustillant

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Court-bouillon de vache vieille avec pois chiches

Amontillado Escudrilla / Palomino / DO Jerez

Carpaccio de brisket fumé

Edetària Selecció Blanc / Grenache blanc / DO Terra Alta

Omelette à la picanha

Inedit Estrella Damm / Bière de malt et de blé brassée avec des épices

Moelle grillée avec bouillon de bœuf et pomme acide

Victorino / Tinta de Toro / DO Toro

Côte de bœuf Descuelgue

Prado Enea Gran Reserva / Tempranillo, grenache, mazuelo, graciano / DOCa Rioja

Digestive Lomo Alto

Pain perdu avec glace au lait meringué

Juvé & Camps Brut Reserve Milesimé / Chardonnay / DO Cava

Service de pain de double fermentation

Eau minérale et pétillante

Café

Menu Dégustation

85,00 €

Menu Dégustation avec Appariement

120,00 €

À PROPOS DE NOS 'MENUS DESCUEL GUE - ÉDITION LIMITÉE'

Des personnalités importantes du monde de la gastronomie parrainent nos **pièces vedettes** de bœuf et de vieille vache que vous verrez exposées dans la salle de notre restaurant. Pendant les mois de maturation de la pièce, le parrain assiste à son évolution et collabore à l'élaboration du menu dégustation de sa pièce parrainée. Avec cette action, nous voulons diffuser et donner de la visibilité au processus de la **VIANDE MATURÉE**.

TTC INCLUS / PRIX DU MENU PAR PERSONNE / SERVICE DE TABLE COMPLET