CUEVA LA·MARTINA
RESTAURANTE · TERRAZA

añil Mediterráneo

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA BALEAR

6 MARZO 2020

APERITIVO

Quesos y embutidos Mallorquines

EXPERIENCIA GASTRONÓMICA

Caviar de Pedro Ximénez, foie y mango especiado

Papada de pork negre camayot y gamba roja con crema de ave

Calamar en dos cocciones, sobrasada, kimchi de orejones y aire de hinojo

Crujiente de flor de alcachofa con salmonetes en cocción unilateral, alioli de ajo escalivado

Carnes premium CAYDESA

Torrija de gató sobre crema de yuzu, espuma de ensaimada y gelée de ajo negro

Cocktail, combinados y Café

MARIDADA CON

C'an Coleto Blanc de Negres
(ecológico) (D.O. Pla i Llevant)
C'an Coleto Llagrimes Blanques Chardonnay
(3 meses barrica y ecológico) (D.O. Pla i Llevant)
C'an Coleto Tinto Summum Reserva 2012
(ecológico) (24 meses barrica y 48 meses en botella) (D.O. Pla i Llevant)

LOS AUTORES

Pedro Martín *(Restaurante Ca n'Aurelio. Costa de los Pinos. Mallorca)*
Miguel García *(Restaurante El Alto. Alpedrete. Madrid)*
Joseba Guijarro *(Director I+D CAYDESA)*
Santi Carreras *(Restaurante El Labriego. Miguel esteban. Toledo)*
Salus Iniesta *(Restaurante El Cruce. Costa de los Pinos. Mallorca)*
J. Federico Martínez *(Rest. Monte del Olivo. S. Vicente del Raspeig. Alicante)*
Cocktails:
Carlos Díaz *(Rest. Ca n'Aurelio. Costa de los Pinos. Mallorca)*

Precio: 50,00 €
(I.V.A incluido)

CUEVA LA·MARTINA
RESTAURANTE · TERRAZA

Rocinante, 13 - 13610 Campo de Criptana [Ciudad Real]
926 561 476 www.cuevalamartina.com