



MENÚ DEGUSTACIÓN

*por Mario Sandoval ***

Emulsión de gachas con papada de cerdo ibérico y caviar

-

Ravioli de boletus con verduritas y salsa demi-glace

-

Escabeche de foie al oloroso con mango encurtido y piel de picantón crujiente

-

Parpatana de atún con compota de tomate de árbol

-

Pularda rellena de carabinero, seta de temporada y piñones

POSTRE

Bizcocho de limón con melocotón y almendras

Tarta de chocolate con praliné de avellanas y naranja

Máximo 8 personas a mesa completa 72 euros (IVA Incluido)

Armonía de vinos 40,00€

Relais & Châteaux Hotel Orfila

C/ Orfila, 6 28010 Madrid

www.hotelorfila.com

E-mail de Reservas: comercial@hotelorfila.com // Teléfono: 91 702 77 70