

MENÚ DEGUSTACIÓN

4 MANOS



Antonio López

Chef ejecutivo Restaurante Tellus



Alberto Ceular

Chef ejecutivo Grupo Tasmallo

RENOVAMOS LOCAL

MENÚ DEGUSTACIÓN
CON OPCIÓN DE MARIDAJE

SERVICIO DE CENA
BAJO RESERVA

PLAZAS
LIMITADAS

21 NOVIEMBRE 21:00H

EN BODEGAS TRASMALLO



BODEGAS
TRASMALLO

4 MANOS



PAN BAO DE OSOBUCO DE ATÚN ROJO MAYO DE SÉSAMO Y KIMCHIE

BOLETUS CON PERMENTIER Y HUEVO

ÑOQUIS CON CALLOS DE BACALAO, MORROS Y CREMOSA DE BECHAMEL

CORVINA CON GLASEADO IBÉRICO, PURÉ DE GARBANZOS Y SALTEADO DE SETAS

RABO DE TORO DE TORO CON CHOCOLATE Y MANGO

TOSTA DE QUESO DE CAMEROS, MANZANA, TOFFEE Y HELADO DE MIEL



Menú degustación sin maridaje

45€

PRECIO POR PERSONA

Menú degustación con maridaje

60€

PRECIO POR PERSONA

tellus

BODEGAS

TRASMALLO