

El Serbal

MENÚ DEGUSTACIÓN 1

Platos

Tar tar de trucha, coliflor, hierbas anisadas y leche tostada

Calamar confitado en aceite de café, praliné de piñones y citronela

Pescado según mercado

Cochinillo marinado en dos cocciones con higos agri dulces, queso de oveja y su jugo

Calabaza a la vainilla, chocolate, bizcocho de tomillo y sorbete de cerveza

Postre

Helado y crema de queso, con miel y membrillo

Bebida

Vino

Agua

Café

62€

El Serbal

MENÚ DEGUSTACIÓN 2

Platos

Terrina de foie gras, regaliz, naranja, piñones y aceituna negra
Cocochas de bacalao, pil-pil de nueces y parmentier de patata y calabacín
Pescado según mercado
Presa Ibérica frita al carbón zanahoria y café tostado

Postre

Ganache de chocolate y sorbete de fruta de la pasión

Bebida

Vino

Agua

Café

59€

El Serbal

MENÚ DEGUSTACIÓN 3

Platos

Ensalada templada de bacalao con setas, pimientos, patata y su pil-pil

Arroz meloso de cachón y langostinos

Albóndigas de lechazo, dátiles, cebolla tierna y su jugo al oloroso

Postre

Hojaldre caramelizado con crema de avellanas y helado de nata

Bebida

Vino

Agua

Café

56€