



# Menú especial degustación

## **APERITIVO**

Selección de encurtidos gourmet

## **COMENZAMOS**

Carpacio de tomate de temporada acompañado de sardina ahumada, encurtidos, brotes frescos de cebolla y nuestra vinagreta de mostaza verde y miel

## **CONTINUAMOS**

Bastones crujientes de berenjena con miel de caña y dulce de tomate casero

## **NO PODÍA FALTAR**

Nuestros chipirones rellenos de rabo de toro salseados con su jugo sobre base de cebolla confitada con soja

## **DEL MAR**

Pulpo a la brasa sobre base de mousse de patata, aceite de pimentón y mahonesa japonesa

## **DE LA TIERRA A LA PARRILLA**

Medallón de solomillo de ternera a la plancha adompañado de chalotas glaseadas y nuestra salsa jack daniels

## **POSTRES A DEGUSTAR**

Brownie casero de chocolate con quenelle de helado de vainilla y sirope de chocolate  
Tarta de queso casera con dulce de tomate y tierra de chocolate

\*La bebida no está incluida en el menú, pero si lo deseáis, podéis seguir degustando los vinos ofrecidos en la cata.



Nuestra cueva del siglo XVIII es el lugar ideal para disfrutar de una experiencia muy agradable. Realizaremos una visita guiada donde explicaremos la evolución en la elaboración del vino, y degustaremos una variedad de quesos y vinos de la zona

Máximo 6 personas

Reservas: [info@labodegadequintin.es](mailto:info@labodegadequintin.es)