

NOCHES GASTRONÓMICAS

22-24 Marzo 20:00hrs



"Sabores de España"

Menú Gastronómico 22 de marzo 2018
Cristina Gutiérrez

Cóctel de Bienvenida

Sushi california Roll
Tortillita de camarones
Kimb crack con cremoso de mango
Timbal de calabacín
Gyoza de codorniz escabechada
Alcachofitas con huevo de cordoniz y
perlas de tobico
Poke de atún rojo

Primer Plato

Milhoja de rabo de toro a la cordobesa y
cremoso de salsifi

Lima y espuma templada de Daikiri y su
granizada

Segundo Plato

Rape mechado de gambita de la
bahía y espuma de erizo

Postres

Pistachos y estructuras

Tocinito de cielo con yogur
búlgaro y teja de almendra.

Bodega

Agua, refrescos, cerveza

Vino blanco

Vino tinto

Vino rosado

D.O Rioja



NOCHES GASTRONÓMICAS

22-24 Marzo 20:00hrs



“Sabores de España”
Menú Gastronómico 23 de marzo 2018
Vanessa Martín y Francisco Salas

Cóctel de Bienvenida

Caviar
Lengua Escarlata
Steak Tartar

Menú

Carpaccio de Waygu & aceite de Santa Rosalía
Ravioli de morcilla con vainilla y manzana de las caderechas
Alcachofa confitada con mollejas de Lechal Churro
Paletilla rellena (opcional)
Gin fizz frozen dos texturas , dos temperaturas
Asado tira a baja temperatura
Sobrecostilla rustida al aroma de encina

Postre

Espuma cuajada

Bodega

Agua, refrescos, cerveza
Vino blanco
Vino tinto
Vino rosado
D.O Rioja



NOCHES GASTRONÓMICAS

22-24 Marzo 20:00hrs



"Sabores de España"

Menú Gastronómico 24 de marzo 2018
Jorge Cortés

Cóctel de Bienvenida

Vieira asada y ahumada con vainilla y jugo de su coral

Bao gaditano con escabeche de atún
Huevo umami Crunch con amanitas y su nido

Polo Parfait de cacao y foie
Salmorejo de naranja sanguina con gamba de Motril
Navaja y bloody mary

Primer Plato

Rape en salsa verde con moluscos de mi costa

Segundo Plato

Trigo meloso con pluma ibérica y habitas.

Postre

Un campo de golf desde mi perspectiva

Bodega

Agua, refrescos, cerveza
Vino blanco
Vino tinto
Vino rosado
D.O Rioja



La RESERVA CLUB
SOTOGRANDE