

DINING AMONG CANDLES

Menú Trotamundos

ENTRANTES STARTERS

Tartar de retinto y tuétanos al humo en brioche
Beef tartare with smoked bone marrow on brioche

Patatas a la huancaína con ventresca de atún confitada
Potatoes with Huancaína sauce and confit tuna belly

Taco de atún rojo picante con xnipec
Spicy red tuna taco with xnipec

Falso ravioli de gamba roja y boletus con ajo blanco de avellanas
Faux ravioli of red prawn and porcini mushrooms with hazelnut
white garlic cream

PRINCIPALES MAINS

Solomillo de ternera con cremoso de patata al cardamomo y bimi al
carbón
Beef tenderloin with creamy cardamom potato and charcoal-grilled
bimi

POSTRES DESSERTS

Fresas de Huelva maceradas al cava, granizado de albahaca y lima y
helado de crema fresca
Strawberries from Huelva marinated in cava, basil and lime granita,
and fresh cream ice cream

Bebidas Drinks

Coctel de bienvenida Welcome cocktail
Vino Blanco White wine La Camioneta. Rueda
Vino Tinto Red wine Tomás Gonzalez. Ribera del Duero.
Cava Sogas Mascaró Brut Nature