
MENÚ MARIDAJE DEL MAR CON PERRIER JOUËT

Torre summer sunset copa de bienvenida

Aperitivo

Boquerones en vinagre hechos en casa

Entrantes (para compartir)

Aguachile de langostinos

Gambas marinadas Aguachile de jalapeños y cilantro
con pepino y cebolla morada

Cazuela de mejillones

Con salsa de Sriracha y hierbas frescas

Principal (a elegir)

Pata de pulpo

Con espuma de patata, mayonesa kimchi

Lomo de lubina

Acompañado de un mix de setas en ajo
y vino blanco sobre una cama de puré de patatas

Postre

Fresas con nata

Bebidas

Botella de Perrier Jouët Brut

Agua

150€ p.p.
(min. 2 personas)




HOSTAL
LA TORRE

SEA PAIRING MENU WITH PERRIER JOUËT

Torre summer sunset welcome drink

Appetizer

Home made anchovies in vinager

Starters (to share)

Fresh aguachile prawns

Lime marinated prawns, purple onions & cucumber

Steamed mussels

In a Sriracha sauce & fresh herbs

Main (to choose)

Octopus leg

With a potato foam & kimchi Mayo

Lomo de lubina

With a mix of mushrooms in garlic & white wine
on a bed of mashed potatoes

Dessert

Strawberries & whipped cream.

Drinks

Bottle of Perrier Jouët Brut

Water

150€ p.p.
(min. 2 pax)

