MENÚ DEGUSTACIÓN

PEQUEÑOS BOCADOS

Jibia • Morcilla de Campohermoso

Mushipan de maíz • Pez limón • Escabeche

Cordero de Filabres • Tzatziki

Wantón de pelotas de Turre

LA HUERTA

Tomati&Co • Ponzu • Levadura

Puerro • Beurre blanc de manzanilla pasada

Pipas de calabaza

EL MAR

Corvina • Caldo quemao • Ajo colorao

LA MEMORIA

El pollo del domingo

PLATOS DULCES

Pasión • Coco • Lima

Chocolate 70% • Cacahuete • Panettone

Petit fours

Este menú tiene un precio de 65€ por persona.
Opcionalmente, puede añadirse un maridaje de vinos por 30€.

La propuesta culinaria es dinámica y estacional, por lo que algunos platos podrían variar según la disponibilidad de productos o ingredientes.

ALINEA
RESTAURANTE

MENÚ DEGUSTACIÓN

PEQUEÑOS BOCADOS

Jibia • Morcilla de Campohermoso

Mushipan de maíz • Pez limón • Escabeche

Cordero de Filabres • Tzatziki

Wantón de pelotas de Turre

LA HUERTA

Tomati&Co • Ponzu • Levadura

Puerro • Beurre blanc de manzanilla pasada

Pipas de calabaza

EL MAR

Corvina • Caldo quemao • Ajo colorao

LA MEMORIA

El pollo del domingo

PLATOS DULCES

Pasión • Coco • Lima

Chocolate 70% • Cacahuete • Panettone

Petit fours

Este menú tiene un precio de 65€ por persona.
Opcionalmente, puede añadirse un maridaje de vinos por 30€.

La propuesta culinaria es dinámica y estacional, por lo que algunos platos podrían variar según la disponibilidad de productos o ingredientes.

ALINEA
RESTAURANTE