

**MENÚ 10º ANIVERSARIO DE  
JOSÉ CARLOS GARCÍA CON JOAN ROCA  
22 DE SEPTIEMBRE 2022 – 20:00 HORAS**

*Cóctel previo en la terraza*

**Parfait de ave con Pedro Ximénez y cacao  
Polvorón de pipas de girasol  
Buñuelo de anguila  
Sopa fría de almendra con granizado de vino tinto y vainilla  
Ostra al natural con espuma de albahaca y jengibre**

*Menú degustación*

**Quisquillas maceradas con zumo de pimientos asados,  
crema de aguacate de la Axarquía y eneldo  
José Carlos García**

**Ajoblanco de caballa, manzanilla, limón y alcaparra  
Joan Roca**

**Porra aterciopelada de tomate con sardinas asadas, yogurt,  
granos de mostaza y hojas de cilantro  
José Carlos García**

**Lenguado a la brasa con sabores mediterráneos, salsa de olivas verdes, hinojo,  
piñones, bergamota y naranja  
Joan Roca**

**Solomillo ibérico con peras estofadas, granada y ajo en tres texturas  
José Carlos García**

**Postre láctico: dulce de leche, helado de leche de oveja,  
espuma de cuajada, yogurt y nube  
Jordi Roca**

*Bodega Exclusivas Soto*

**Louis Roederer Collection  
Rosado CLA, Cortijo Los Aguilares, 2020  
Pinot Noir, Cortijo Los Aguilares, 2020  
Tadeo, Cortijo Los Aguilares, 2019  
Pedro Ximénez Dimobe Moclinejo**

**250 € (Por persona, IVA y maridaje incluido)**