

**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)