

## *Menú Degustación Summum*

Ceviche clásico de lubina, choclo y batata 🐟 🌱

*Denit Rosé. Macabel, Xarel.lo. Parrelada. Monastrel. Cava*

Taco de cabra majorera con piña 🌶️

*Santa Digna. Carmenere. Chile*

Pulpo con kimchi, hinojo, y mahonesa de kimchi 🌱 🌱 🌱 🌱 🌱

*Roselito. Tempranillo, Albillo. D.O. Ribera del Duero*

Calamar con salsa negra de bogavante, manzana al mezcal y caviar de habanero 🌱 🌱 🌱 🌱

*Tierra Viura. Malvasía, Garnacha B. D.O. Rioja*

Guiso de lentejas con cordero 🌱 🌱

*Carravalseca. Tempranillo, Graciano. D.O. Rioja*

Carrillera de ternera glaseada, crema de apio-nabo y papa bonita 🌱 🌱 🌱

*Dehesa del Carrizar. Syrah. D.O.DDC*

Frutas de Gran Canaria 🌱 🌱

*Libamus Dulce. Mencía. D.O. Bierzo*

Precio por persona 69€

Los vinos recomendados tienen un suplemento de 41€