

Menú Degustación Summum

Ceviche clásico de lubina, choclo y batata  

Lillet. Sauvignon blanc, Muscadelle. D.O. Burdeos, Francia

“Sope” de cabra majorera, frijoles y salsa de chiles 

Jean Leon Vinya Gigi. Chardonnay. D.O. Penedés

Pulpo con tirabeques, hinojo y mahonesa de kimchi     

*Amic. Garnacha blanca, Viognier, Marsanne, Roussanne
D.O. Empordá*

Bacalao con salsa de manitas y garbanzos    

*Atlante. Listán negro, Vijariego negro. D.O. Valle de la Orotava,
Tenerife*

Pichón con praliné de avellana, mantequilla tostada y café   

Montebaco. Tempranillo. D.O. Ribera del Duero

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


Sinsäl. Bonarda, Barbera. D.O. Gutturmo Emilia-Romagna, Italia

Pistachio Brownie    

Gramona Vi de Glass. Guewurztraminer. D.O. Penedés

Precio por persona 69€

Los vinos recomendados tienen un suplemento de 41€