

“Una Cena Cantada”

MENÚ DEGUSTACIÓN OBERÓN

OBERON TASTING MENU

ENTRANTE / STARTER

Croquetitas de jamón de Jabugo sobre patatas paja
Jabugo ham croquettes with straw potatoes

PRIMER PLATO / FIRST COURSE

Crema templada de boletus con lascas de almendra tostada
Boletus warm cream with toasted almond flakes

SEGUNDO PLATO / FIRST MAIN COURSE

Lomo de lubina al horno con verduritas baby crujientes y aceite verde
Baked sea bass loin with crispy baby vegetables and green oil

TERCER PLATO / SECOND MAIN COURSE

Lingote de cordero confitado sobre su demi-glace y ensalada vietnamita
Confit Lamb ingot and Vietnamese salad

POSTRE / DESSERT

Flan de queso gallego con helado de violeta
Galician cheese flan with violet ice cream

PRECIO POR PERSONA 45€
PRICE PER PERSON 45€

Opción de maridaje 15€ por persona
Pairing option 15€ per person