

MENÚ
Degustación
INVIERNO

Ex
Libris.
RESTAURANTE

WINTER
Tasting
MENU

Entrantes

Crema de espárragos blancos
con "quenelle" de queso cremoso

Ensalada de cecina y melocotón asado

Tosta de humus con tomate seco y rúcula

Croqueta de ibérico

Segundos

Pulpo a la parrilla con dados de patata
violeta y "alioli" de pimentón

Presca ibérica con salsa de orejones
y pasas con pimientos del
piquillo confitados

Postre

Hojaldre de chutney de manzana
especiada con crema pastelera y tofe

27€

IVA y dos bebidas incluidas
Taxes and two drinks included

Starters

Cream of white asparagus with
cream cheese "quenelle"

Beef jerky and roasted peach salad

Humus toast with dry tomato and arugula

Iberian croquette

Main Courses

Grilled octopus with diced violet potato
and paprika alioli

Iberian pork with dried apricots
and raisins sauce with candied
piquillo peppers

Dessert

Puff pastry with spiced apple
chutney with custard and toffee

Opciones de bebida

Maridaje de vinos 9,90 € por persona
Wine pairing 9,90 € per person
taxes included

Drink options

Rosado Príncipe de Viana D.O. Navarra

Blanco Pirineos D.O. Somontano

Tinto Quâdis Vino de la Tierra de Cádiz

Dulce Alvear 1927 Pedro Ximénez
D.O. Montilla Moriles

Este menú se servirá a todos los comensales / Menu served to all diners

C/ Infantas, 29 - 28004 Madrid - Reservas: 915 212 828 - Fax: 915 216 688