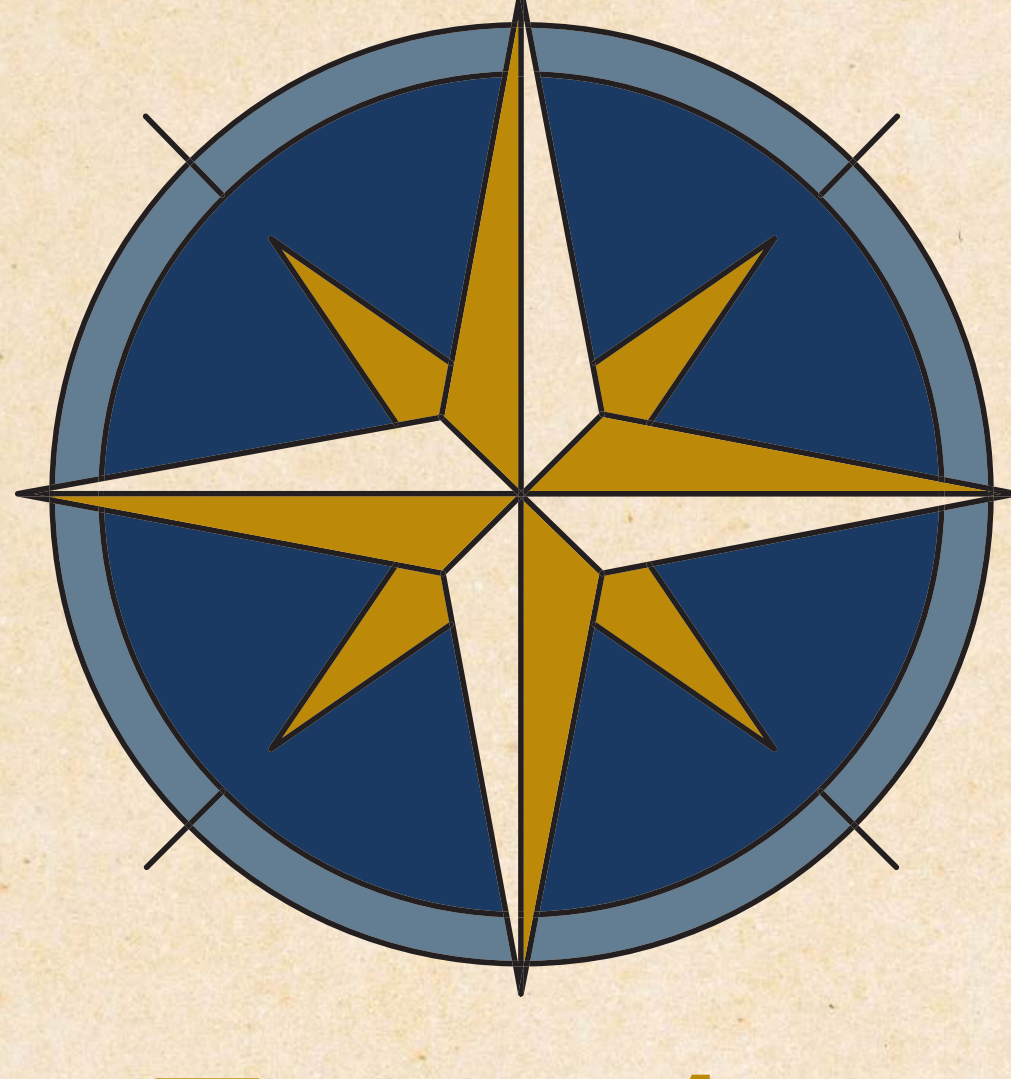




Travesías

Sabores que cruzan océanos

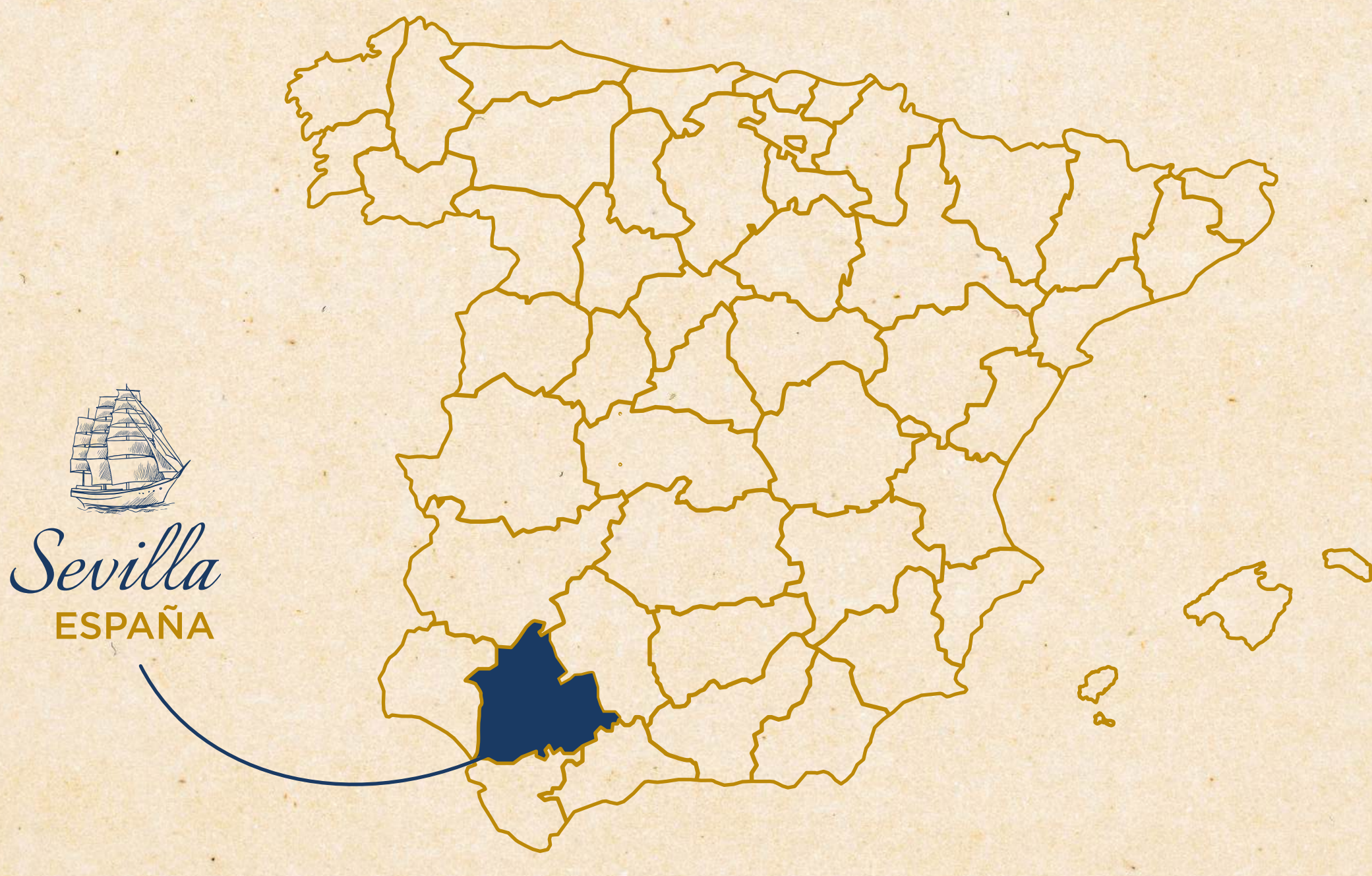


Ruta III

Regreso del Tesoro

El **Galeón de Manila** atraca finalmente en las costas europeas, transformando sus bodegas en un legado eterno. Atrás quedó la travesía oceánica; ahora, las especias exóticas y los tesoros de ultramar se rinden ante la **técnica clásica española**.

En este banquete, **el fuego del mestizaje abraza la tradición**: el mar andaluz susurra historias a los campos de Jerez, mientras el tesoro culinario y el cacao sellan un romance transcontinental. Un viaje vuelto sabor.



El descubrimiento de un nuevo plato hace más por la felicidad del género humano que el descubrimiento de una estrella.

— Jean Anthelme Brillat-Savarin

“

Menú

Botana

Aires de Triana

Papa soufflé rellena de aparato de croqueta de jamón serrano sobre un polvo de aceite de oliva.

Entradas

Arribo de la Tradición

Crostini con bacalao a la vizcaína, escalivada, ensalada de arúgula y mizuna morada.

Botín de la Bahía

Camarones confitados al vacío acompañado de croquetas de patatas, alioli de piparras y aire de perejil.

Legado Peninsular

Crema de fabada, tierra de panko, espuma de chorizo y láminas de queso manchego.

Fuertes

Dehesa y Jeréz

Loin Chop de cerdo confitado, salsa de Jeréz, ensalada de acelga con hinojo y cebollas caramelizadas.

Tesoro de Ultramar

Suprema de pollo rostizada, salsa de azafrán y ensalada de uvas con jitomates cherry.

Arroz de la Flota

Pulpo tatamado sobre un arroz caldoso de perejil, alioli y betabel rostizado.

Postres

Encuentro en el Puerto

Churro acompañado de helado de chocolate de metate, ganache y crema con canela.

Sol de Sevilla

Crema catalana, bizcocho de naranja y gel de limón amarillo.

Huella del Galeón

Mousse de mazapán, teja de cigarrillo, miel de piloncillo y tierra de ajonjolí.

Bebidas

Oro Andaluz

Ginebra, limón amarillo, jarabe natural y un toque aceite de oliva.

Romero Mediterráneo

Jarabe de romero, jugo de limón, jarabe natural y top de soda natural y limón amarillo.



Picante



Alcohol



Cuota de recuperación:

\$893.00

Los alimentos servidos en nuestro laboratorio pueden contener trazas de los alérgenos comunes: leche, huevos, trigo, cacahuets, frutos secos, soya, pescado, crustáceos y moluscos. Si usted o alguien de su grupo tiene una alergia alimentaria, por favor, informe a su mesero antes de ordenar para que pueda ayudarlo a elegir la mejor opción. De no hacerlo, CEOESA, SC no podrá hacerse responsable por reacciones o efectos derivados del consumo.

RESERVA YA