



## MENÚ DON MELCHOR

---

### APPETIZER

Paté de foie de ternera, membrillo casero,  
salsa de berries y polvo de kale.

*Copa Sparkling Grand Cuvee*



### ENTRADA

Tartar tibio de pato mechado en piquillo, clorofila de cilantro,  
chutney de manzanas y puntos atomatados.



Chupe de setas silvestres, queso Grana Padano y kale  
deshidratado. ①

*Copa Marques Casa Concha Heritage*



### FONDO

Costillas de cordero lechón perfiladas en pistacho y planchadas  
en mantequilla, acompañadas de acordeón de papas, salsa de  
chalotas, arándanos y caviar de berries.



Raviol relleno de camote y ricotta, salsa de queso de cabra y  
tartufo al oliva. ①

*Copa Don Melchor*



### POSTRE

Mousse de chocolate al 70% con salsa de frutos rojos.



Peras al vino tinto, salsa de queso azul, uvas y nueces  
garrapiñadas.

*Copa de Licor Don Melchor*

Café, té o infusiones.

---

*Si quiere acompañar su almuerzo con una botella adicional de Don Melchor, puede solicitar a  
nuestro sommelier la lista de Cosechas Don Melchor de nuestra Colección Privada.*