



MENÚ DON MELCHOR

APPETIZER

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

Copa Sparkling Grand Cuvee



ENTRADA

Pimiento Piquillo relleno de confit de pato, 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.*