



MOTEL ROUGE

L'APÉRITIF

Tartar de Gamba Roja de Garrucha y Caviar
Garrucha Red Shrimp Tartare and Caviar

L'ENTRÉE

Agnolotti de Boniato con Salsa de Queso Payoyo, Granada y Trufa Negra de Invierno
Sweet Potato Agnolotti with Payoyo Cheese, Pomegranate and Black Winter Truffle

LE POISSON

Lubina Salvaje con Gel de Setas de Otoño, Cremoso de Coliflor y Chocolate Blanco
Wild Seabass with Mushroom Delight, Cauliflower Cream and White Chocolate

LA VIANDE

Solomillo Inglés de Wagyu con Milhojas de Patata y Apio Rave y Salsa Trufada
English Wagyu Sirloin with Potato and Celery Mille - Feuille and Truffle Sauce

LE DESSERT

Untuoso de Chocolate, Naranja y Crema de Vainilla
Chocolate, Orange and Vanilla Cream



Champagne: Veuve Clicquot Brut - P. Noir, P. Meunier, Chardonnay

White Wine: Chablis Premier Cru 'Les Lys' - Chardonnay - Bourgogne

Red Wine: Châteaneuf Du Pape 'La Fiole' - Cinsault, Grenache, Mourvèdre, Syrah- Vallée du Rhône

550€/pp

VAT included

