

## DRY-AGED BEEF TASTING

### PRIMER TIEMPO

- A elegir -

#### ENSALADA DE PERA

Mezcla de lechugas frescas acompañadas de pera roja, queso de cabra, arándanos y nuez garapiñada, con una emulsión de betabel y hierbabuena.

#### BERENJENA AL HORNO

Berenjena asada al horno servida con queso feta y una vinagreta de reducción de balsámico.

#### TOSTADAS DE BETABEL

Betabel rostizado a la leña sobre tostadas crujientes, complementado con queso de cabra y una vinagreta de naranja.

### SEGUNDO TIEMPO

*Degustación de Carne USDA Prime Añejada 28 Días: Disfruta de una selección de dos cortes premium.*

#### NEW YORK STRIP 200 G

Conocido por su equilibrio entre marmoleo y sabor robusto.

#### RIB EYE 200 G

Destacado por su jugosidad y rica infiltración de grasa, aportando una textura suave y un sabor profundo.

*Ambos cortes han sido añejados en seco durante 28 días, un proceso que realza sus características organolépticas, ofreciendo una experiencia sensorial superior.*

### TERCER TIEMPO

- Para compartir -

#### PERDICIÓN DE CHOCOLATE

*Una selección de postres elaborados con chocolate Valrhona de la más alta calidad:*

#### PASTEL DE CHOCOLATE

Relleno de mousse de chocolate, acompañado de frutos rojos y salsa de chocolate amargo.

#### MOUSSE DE CHOCOLATE

Decorado con finas virutas de chocolate.

#### PASTEL DE TRES CHOCOLATES

Combinación de chocolates blanco, con leche y oscuro, sobre una base de galleta Oreo.

#### TULIP DE COCOA

Copa de chocolate rellena con helado de chocolate belga y decorada con virutas de chocolate.

#### LAVA CAKE

Bizcocho de chocolate con centro líquido, servido con salsa de caramelo y helado de vainilla.