

AJOBLANCO

MENU 1

PARA COMPARTIR

Jamón Ibérico D.O Guijuelo
Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo
Berenjena, mató y ratafía
Croqueta de ají de gallina
Patata a la sal con sus hierbas
Pan de masa con mantequilla ahumada

PRINCIPAL A ESCOGER

Pollo cajun al carbón, gremolata de maíz, cilantro y pimientos de piquillo
Bacalao gratinado, pimiento confitado, patata paja y hierbas
Paccheri al tartufo

POSTRE A ESCOGER

Trufas de chocolate, aceite de arbequina y sal

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O.Rueda
Cueva de Lobos -tempranillo- D.O.Rioja
Agua mineral: Solan de Cabras

49 €/PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.
El plato principal y postre se tiene que elegir con 48h de antelación.
En caso de intolerancia alimentaria, comunique con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU 2

PARA COMPARTIR

Chupito de ajoblanco, caballa ahumada y manzana Granny Smith

Jamón Ibérico D.O Guijuelo

Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo

Tiradito de lubina acevichado de coco y cítricos

Croqueta de gorgonzola y nueces

Patata a la sal con sus hierbas

Pan de masa con mantequilla ahumada

PRINCIPAL A ESCOGER

Lubina a la plancha, bimi parrilla y velouté de limón

Lomo bajo de rubia gallega, demi-glace y rábano picante

Verduras de temporada a la parrilla, feta, sésamo batido y mantequilla de guindilla

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

Cheesecake de crema catalana

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O. Rueda

Entrelobos tinta fina ribera del duero

Agua mineral: Solan de Cabras

62€/PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El plato principal y postre se tiene que elegir con 48h de antelación.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU 3

PARA COMPARTIR

Anchoa cantábrica 000 mariposa, brioche y mantequilla ahumada

Jamón Ibérico D.O Guijuelo

Croquetas de ají de gallina

Ceviche norteño de corvina a la brasa

Tartar de vaca madurada y salsa tonnata

Taco crujiente con tartar de atún almadraba, parmesano y aguacate

Pan de masa con mantequilla ahumada ,

PRINCIPAL A ESCOGER

Rodaballo al carbón a la donostiarra

Solomillo de vaca gallega madurada, cebolla caramelizada y salsa de oporto

Orecchiette cacio e pepe

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

Sticky toffee pudding: bizcocho de dátiles, tuille, toffee y helado de vainilla

Cheesecake de crema catalana

BODEGA

Copa de cava

Eresma -verdejo- D.O.Rueda

Almodí -garnacha- D.O.Terra Alta

Agua mineral: Solan de Cabras

75€/PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El plato principal y postre se tiene que elegir con 48h de antelación.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU TAPEO 1

PARA COMPARTIR

Chupito de ajonegro, caballa ahumada y manzana Granny Smith

Jamón Ibérico D.O. Guijuelo

Croqueta de gorgonzola y nueces

Verduras a la parrilla, feta con sésamo batido y mantequilla de guindilla

Calamar de playa a la andaluza con cítricos

Risotto de calabaza y crema de Idiazabal

Secreto a la parrilla, membrillo y parmentier

Patata a la sal con sus hierbas

Pan de masa madre con mantequilla ahumada

POSTRE

Trufas de chocolate, aceite de arbequina y sal

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O. Rueda

Cueva de Lobos -tempranillo- D.O. Rioja

Agua mineral: Solan de Cabras

45 €/PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El postre es uno a escoger por persona.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU TAPEO 2

PARA COMPARTIR

Ensaladilla Ajoblanco con tartar de atún rojo
Jamón Ibérico D.O Guijuelo
Berenjena, mató y ratafía
Tiradito de lubina acevichado de coco y cítricos
Croquetas de aji de gallina
Patata a la sal con sus hierbas
Risotto de langostinos y cítricos
Secreto a la parrilla, membrillo y parmentier
Dados de ternera gallega, setas y queso fundido
Pan de masa madre con mantequilla ahumada

POSTRE A ESCOGER

Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada
Trufas de chocolate, aceite de arbequina y sal

BODEGA

Afortunado -verdejo- D.O.Rueda
Entrelobos -tinta fina- D.O.Ribera del Duero
Agua mineral: Solan de Cabras

55 €/PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los entrantes son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El postre es uno a escoger por persona.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.

AJOBLANCO

MENU TAPEO 3

PARA COMPARTIR

Anchoa cantábrica mariposa 000 - brioche y mantequilla ahumada-
Jamón Ibérico D.O Guijuelo
Stracciatella de burrata, berenjena ahumada, tomates, pistacho y aceite verde
Tiradito de lubina acevichado de coco y cítricos
Croqueta de aji de gallina
Tartar de vaca madurada y salsa tonnata
Berenjena, mató y ratafia
Orecchiette cacio e pepe
Lomo bajo de rubia gallega, demi-glace y rábano picante
Patata a la sal con sus hierbas
Pan de masa madre con mantequilla ahumada

POSTRE A ESCOGER

Cheesecake de crema catalana
Eton Mess de la Kate: frutos rojos, merengue y nata montada

BODEGA

Copa de cava
Eresma -verdejo- D.O.Rueda
Almodi -garnacha- D.O.Terra Alta
Agua mineral: Solan de Cabras

65 €/PERSONA

Reservas: reservas@ajoblancorestaurant.com

Los platos son para compartir entre 4 personas y las botellas, entre 3.

El postre es uno a escoger por persona.

En caso de intolerancia alimentaria, comuníquese con 48h de antelación.