



## Menú Degustación Luze

### Entrantes

Macaron de trufa  
Truffle macarron

Talo de Tomate  
Tomato "talo"

Cuajada de Foie y Citronela  
Foie curds and Citronella

Tartaleta de Atún y Caviar  
Tuna and Caviar Tartatlet

Caballa marinada, pesto de piparras y granizado marinerero  
Marinated mackerel, piparra pesto and marine granita

Esparrago a la brasa con queso Idiázabal  
Grilled asparagus with Idiazabal cheese

Yema de huevo de caserío sobre estofado de Trigo  
Farmhouse egg yolk on wheat stew

Merluza en tempura y salsa verde  
Hake in tempura with green sauce

### Principal

Vacuno a la brasa con verduras encurtidas  
Grilled beef, pickled vegetables

### Postre

Brownie de Café y helado de Toffee  
Coffee brownie and toffee ice-cream

Pan y aceite de Oliva ecológico  
Bread Service, olive oil ecologic

Precio 79€ p.p.  
Iva Incluido/ Vat included

Este menú se servirá a mesa completa / This menu will be served for all guests of the table

**Maridaje Itálica 20€**

AT Roca Cava, Uxiar Txakoli, Acontia Ribera del Duero, Px dessert Sherry

**Maridaje Sevilla 35€**

Deutz Champagne, G22 Txakoli, Pago de Florentino, Px dessert Sherry