

Hotel Monasterio de Rocamador

# MENÚ DEGUSTACIÓN CONTEMPORÁNEO

*Galleta salada de tapenade con anchoas del Cantábrico*

*Carpaccio de gambones con aceite de su coral*

*Tataki de presa con esencia de boletus*

*Tacón de atún con costra de parmesano y cebolla  
caramelizada*

*Milhoja de solomillo y manzana asada*

*Sorbete de margarita*

*Muerte por chocolate*

**+ MARIDAJE OPCIONAL (+20€/PAX)**

*Cava Rocamador y selección de 5 vinos de nuestra bodega*



Rocamador