



RECOVECO

heritage food restaurant

MENÚ CORAVIN & CÓCTEL DE AUTOR

EXPERIENCIA LÍQUIDA CON BOCADOS GASTRONÓMICOS DE RECOVECO

Una propuesta diferente donde la bebida marca el recorrido del menú.

Cada pase se construye en torno a una copa, un vino premium o un cóctel de autor, acompañado por bocados seleccionados de nuestra cocina.

1. BIENVENIDA

COPA DE CAVA OROSL ROSELL BRUT NATURE

Servida en formato degustación.

GILDA DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Bocado salino y elegante, creado a partir del producto estrella de Recoveco.

2. PASE CORAVIN

COPA DE VINO PREMIUM SERVIDA CON CORAVIN

A ELEGIR ENTRE:

BLANCOS ESPECIALES

- BELONDRADÉ Y LURTON – Rueda. Verdejo
- ULTREIA LA CLAUDINA – Bierzo. Godello
- PAZO DE LUSCO – Rías Baixas. Albariño

TINTOS ESPECIALES

- EMILIO MORO MALLEOLUS – Ribera del Duero. Tempranillo
- PINGUS PSI – Ribera del Duero. Tempranillo y Garnacha
- AALTO – Ribera del Duero. Tempranillo

ACOMPAÑAMIENTO GASTRONÓMICO

Ensaladilla de gambón, patatas confitadas, huevas de mújol rojo, con salsa de mahonesa casera aromatizada con trufa.

3. PASE PRINCIPAL - CÓCTEL DE AUTOR A ELEGIR



WHISKY SOUR DE AUTOR

Whisky, zumo de limón, jarabe de azúcar y clara de huevo.



DAIQUIRI DE AUTOR

Ron blanco, zumo de lima y azúcar.



MARTIN MILLER'S & TONIC DE AUTOR

Martin Miller's, tónica premium y cítricos.



FLOREALE SPRITZ 0ºº

Cóctel sin alcohol con infusión de flores, cítricos y burbuja premium.



GIN SOUR 0ºº

Cóctel sin alcohol con gin 0ºº, zumo de limón, jarabe de azúcar y clara de aquafaba.

ACOMPAÑAMIENTO GASTRONÓMICO



CANUTILLOS DE STEAK TARTAR DE CHATEAUBRIAND

Con pepinillo, alcázaras, mostaza de Dijon, Perrins y huevo campero.



TARTAR DE ATÚN ROJO DE ALMADRABA

Con vinagreta de yuzu y huevas de salmón.



FOIE CASERO

Elaborado en nuestra cocina, con tostas para untar, confitura de manzana y confitura de tomate.

acompañamiento gastronómico servido en formato degustación.

4. PASE DULCE Y SOBREMESA

DEGUSTACIÓN DE POSTRES RECOVECO

Incluye:

- Tarta de queso
- Tarta de la Abuela
- Tocino de Cielo

Todos los postres son de elaboración propia.

BEBIDA DE SOBREMESA A ELEGIR

OPCIÓN VINO DULCE:

SAN EMILIO PEDRO XIMÉNEZ – Jerez. Pedro Ximénez

COPA PREMIUM EN FORMATO DEGUSTACIÓN

A elegir entre:

- MACALLAN 12
- CHIVAS 12
- GLENFIDDICH 12
- ZACAPA 23
- MARTIN MILLER'S con tónica premium

89 € por persona

IVA incluido

Precio por persona. IVA incluido en el precio. Consulte opciones vegetarianas, adaptaciones e información de alérgenos.

Una copa incluida en cada momento. La comida está incluida hasta el postre y se sirve en formato degustación.

La copa extra se abona a precio de carta.