



Menú Erizo

BODEGA

*Elaboración propia de vinagres
Uva mallorquina, manto Negro, escabechada*

ENTORNO

*Recuperación de plantas endémicas
Olivo*

CIVILIZACIONES DEL MEDITERRÁNEO

*Islámica
Romana*

ORÍGENES, EL COMIENZO DE LA SOSTENIBILIDAD

*Huerto
Sal
Caza*

DE BARES POR ESPAÑA UN PASEO POR LA TRADICIÓN

*Albufera
Tolosa*

CONTUNDENCIAS

*Sepia y algas
Cerdo negro y tierra
Socarrat de morena en horno de leña
Raíces y tubérculos*

MUNDO DULCE

*Rosa e hibiscus
Algarrobo y cerezo*

BOCADOS DULCES

*El menú se acompaña con diferentes panes de masa madre:
Xeixa, Focaccia salina, Semillas...*

Así como agua de Atmósfera y Licores caseros

*Precio: 170€/P.P (IVA incluido)
Armonía Líquida Erizo: 85€/P.P (IVA incluido)*





Armonía Líquida

(Menú Erizo)

Blanc D' Amfora

*100% Moscatel
V.T Ibiza*

Patachula

*100% Pedro Ximénez
D.O Montilla Moriles*

Ars Collecta Rosé

*Pinot noir, Trepát, Xarel-lo
D.O Cava*

Vino Atlántico

*100% Hondarribi Zerratia
D.O Txakoli de Bizkaia*

Vi D' Anfora

*100% Garnacha
D.O Montsant*

Velvet & Stone

*100% Bobal
D.O Manchuela*

Marqués de Murrieta Reserva

*Tempranillo, Garnacha, Mazuelo, Graciano
D.O. Ca Rioja*

Josefina Piñol

*100% Garnacha blanca
D.O Terra Alta*

Precio Maridaje: 85€/P.P (IVA incluido)

