



# Menú Erizo

## **BODEGA**

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

## **ENTORNO**

*Recuperación de plantas endémicas  
Olivo  
Huerto*

## **CIVILIZACIONES DEL MEDITERRÁNEO**

*Islámica  
Romana*

## **ORÍGENES, EL COMIENZO DE LA SOSTENIBILIDAD**

*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  
Cuajo, higo y miel*

## **BOCADOS DULCES**

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

*Así como agua de Atmósfera.*

*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, Trepas, 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)**

