

EL TAIER RESTAURANTE

COCINA DE AUTOR CON RAÍCES

Temporada 2018/2019 - Luis Granados

MENU DEGUSTACIÓN 5 PASOS GOURMET MENU 5 STAGES

Min 2 pax

Aperitivo y pisco sour
Appetizer and pisco sour

Ceviche en mixturas (4)
Mixed Ceviche

Canelón de ají de gallina gratén de rocoto y
queso manchego (1,3,7,8)
*Chicken aji caneloni in rocoto gratin and
manchego cheese*

Bacalao al pil pil de cilantro y fettuccini
de calabacín (4)
Roast cod fish, coriander emulsion and courgette fettucini

Secreto Ibérico D.O. Los Pedroches a la parrilla con
verduritas glaseadas al caramelo
*Iberian pork secreto from Los Pedroches with glazed
vegetables on Candy*

Postre artesano (1,7)
Homemade artisan desserts

29.00€ POR PERSONA

Bebidas no incluidas | No drinks included
Maride nuestro menú degustación, con vinos o cervezas, por sólo 15€.
Pregunte a nuestro equipo.
You can maridate our gourmet menu with wine or beer, only for 15€.
Ask to our staff.