



MIGUEL MARTIN

JAMONERÍA



Menú de 4 pasos

1/4 PRIMER PASO

Degustación de jamones y prosciuttos de la península ibérica: Pezuña blanca gran reserva, 24 meses de bodega y jamón italiano de la región de San Daniele, acompañado de tosta de masa madre con tomate cassé y encapsulaciones de aceite de oliva de Villa Rosa.

Chañares Malbec 2019

2/4 SEGUNDO PASO

Taco de Filet Hilton con verduras de estación y reducción de Chañares Malbec con frutos rojos.

Chañares Malbec 2018

3/4 TERCER PASO

Roll de chivito en su fondo de cocción con espuma de trufa blanca.

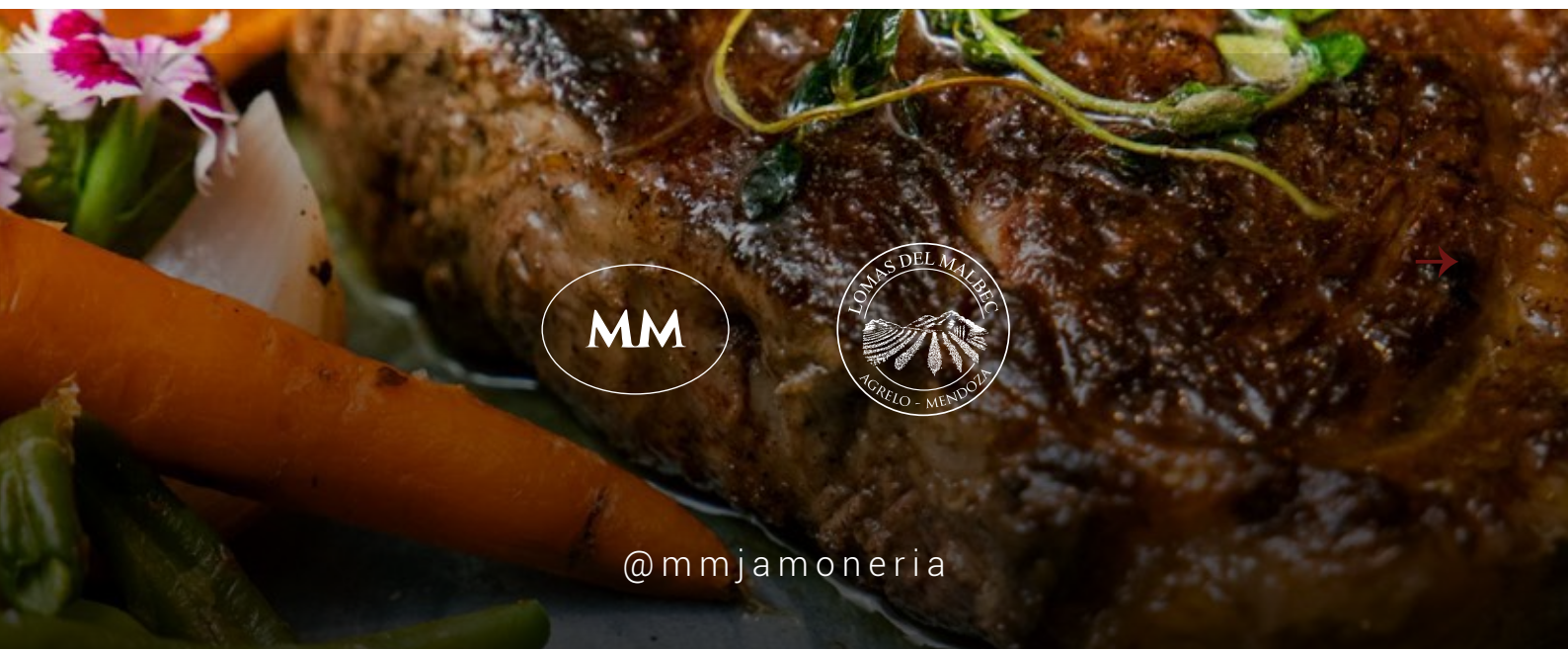
Chañares Malbec 2017

4/4 CUARTO PASO

Lingote de chocolate.

Espumante Chañares Extra Brut

\$70.000



MM



@mmjamoneria