



POSEIDÓN
MENÚ GASTRONÓMICO



Bienvenidos al Menú Gastronómico Poseidón

Prepárate para embarcarte en un viaje culinario con un recorrido por distintos espacios, diseñado para deleitar tus sentidos con una serie de experiencias gastronómicas cuidadosamente creadas.

Iniciaremos nuestra travesía desde el jardín de la hacienda del Agua, pasaremos al hall Poseidón desde donde accederemos a la Bodega de Baco, donde te recibiremos con una selección de aperitivos, maridados con una variedad de vermutos especialmente seleccionados para realzar cada bocado.

A continuación, nos trasladaremos al Salón Cantábrico para la degustación del menú principal, compuesto por 8 pases. Cada plato ha sido meticulosamente preparado para ofrecer una sinfonía de sabores, con opciones de personalización para adaptarse a tus preferencias. Durante esta parte de la experiencia, podrás disfrutar de un maridaje completo con distintos vinos, seleccionados para complementar perfectamente cada pase. Alternativamente, puedes optar por seleccionar vinos de manera personalizada de nuestra extensa carta.

Finalmente, concluiremos nuestra experiencia gastronómica en el exclusivo Club Atlántida, donde te serviremos un delicioso café acompañado de una selección de petit fours, proporcionando el cierre perfecto para esta aventura culinaria.

Durante las próximas horas, serás guiado a través de una experiencia gastronómica, compuesta por una serie de 11 pases que te llevarán a descubrir la esencia de nuestra cocina. Cada plato ha sido maridado meticulosamente con los mejores vinos y bebidas, seleccionados para realzar los sabores y complementar cada bocado.

**Menú gastronómico Poseidón.
Disponible los jueves y viernes bajo reserva previa.**

*Complementario: Si se desea, disponemos de servicio de transporte. Indicar punto de origen y horario.





POSEIDÓN

Cocktail

 Anchoa, paté de aceituna y piparras encurtidas

 Queso nube y lomito

Maridaje: Combinación de vermouths Petroni. Uva Albariño sobre lias. Bodegas Gallegas

Foie y cebolla de Fuentes

Maridaje: Vino José Pariente, uva Verdejo, D.O. Rueda. Bodega José Pariente

Menú

 Ostra, codium y bergamota

Maridaje: Croft (original sherry), Palomino fino y P.X. con un mínimo de 4 años en el sistema de criaderas y soleras. Bodega González Byass

 Sashimi de ventresca de atún toro, tomate y pan de algas

Maridaje: Croft (original sherry), Palomino fino y P.X. con un mínimo de 4 años en el sistema de criaderas y soleras. Bodega González Byass

  Bogavante, huevo roto y ajo negro

Maridaje: José Pariente, D.O. Rueda. 100% verdejo. Bodega José Pariente

  Arroz, idiazábal y morro

Maridaje: Enate Chardonay fermentado en barrica de roble D.O. Somontano

 Merluza, salicornia y pilpil de sus jugos

Maridaje: Blancoluz, 100% viognier de Bodega Edra

 Corte de solomillo, trufa y boniato

Maridaje: Finca La Montesa, crianza, 95% Garnacha de Bodegas Palacios, D.O. Rioja

Postre

  Degustación de quesos nacionales

Maridaje: José Pariente, 100% verdejo. Bodega José pariente. D.O. Rueda

  Trufa dulce

Maridaje: Coto de Hayas Moscatel, Bodegas Aragonesas, D.O. Campo de Borja



EL

HÀBITAT

SELLA