

Primer plato

Ensalada de rúcula, pera escalivada, queso azul, nueces, vinagreta de miel y reducción de Módena

Inspirada en la frescura y vitalidad del nacimiento de los dioses gemelos, esta ensalada combina la intensidad de la rúcula con la dulzura de la pera escalivada y la profundidad del queso azul. La vinagreta de miel aporta un matiz delicadamente dulce y sofisticado, evocando la energía luminosa del amanecer que acompaña el nacimiento de Apolo y Diana.



Segundo plato

Tarrina de carrillera de ternera al vino tinto con Parmentier de patatas y salsa Périgord

Este plato invita a sumergirse en la profundidad filosófica de Séneca, tal como lo retrata Rubens en su obra. La terrina de carrillera, cocinada lentamente en vino tinto, simboliza la resistencia y la fortaleza del sabio en sus últimos momentos. El Parmentier de patatas y la salsa Périgord, suaves y delicados, añaden un toque de lujo que refleja la nobleza y serenidad con las que Séneca enfrentó su destino. Cada bocado es una meditación sobre la vida y la eterna búsqueda de la verdad.



Postre

Panna cotta de vainilla con salsa de frutos rojos y *crumble* de almendras

Este postre evoca la gracia, la elegancia y la armonía de las Tres Gracias. La panna cotta, de textura cremosa y delicada, se enriquece con una vibrante salsa de frutos rojos y el crujiente contraste del *crumble* de almendras. Una experiencia sensorial equilibrada y sofisticada que rinde homenaje a la belleza en todas sus formas.



Tenemos a disposición los alérgenos de nuestro menú

Incluye pan y una bebida