



HOTEL BOTÁNICO  
& The Oriental Spa Garden

## DÍA DEL PADRE

### Menu

#### APERITIVO / AM ÜSE BOUCHE

- Tartar de Atún con Huevo de Codorniz
- *Tuna tartare with quail egg*

#### ENTRANTE / STARTER

- Aguacate templado con Gamba Blanca curada en sal y algas, pil pil de sus cabezas y plancton marino
- *Warm avocado with white Shrimp cured in salt and seaweed, pil pil of their heads and marine plankton*

#### PRINCIPAL / MAIN COURSE

- Meloso de cebón confitado en salsa de vino tinto, puré de papas bonitas, encurtidos caseros y mini verdura ecológica
- *Pork cheek confit in red wine sauce, mashed potatoes, homemade pickles and organic mini vegetables*

#### POSTRE/DESSERT

- Bizcocho empapado con limoncello, cremoso de yuzu, merengue tostado, confitura de cítricos y frutos rojos
- *Biscuit soaked with limoncello, creamy yuzu, toasted meringue, citrus jam and red berries*

#### BEBIDA / DRINK

- Vino Blanco Palestra, D.O Rueda
- Vino Tinto Monte Castrillo, D.O Ribera del Duero
- Brindis de Cava Freixenet Blanc de Blancs
- Agua Mineral
- Café y mignardises

**75€** Igic incluido /  
P.p. Taxes included

19 /03/ 2023