

La cocina de Jon Riesel

SELECCIÓN DE MI REPERTORIO

Platos de mi menú semanal, reunidos en tres recorridos.
La propuesta final se define según el concepto del establecimiento,
la estación, el producto y las preferencias de cada comensal.

Mediterráneo y costa

Burrata

Caprese con burrata; zucchini a la parrilla y tostadas con pesto.

Lubina

A la sartén, con hinojo y cítricos, y puré de coliflor al azafrán.

Tarta de limón

Con crema de albahaca.

Parrilla y producto

Filete de res

Chimichurri, puré de papas trufado y espárragos asados.

Carré de cordero

Costra de hierbas, papas fondant y zanahorias glaseadas.

Fondant de chocolate

Con crème fraîche.

Cena privada

Sopa fría de pepino

Aperitivo.

Carpaccio de vieiras

Yuzu y aceite de ciboulette.

Risotto de hongos silvestres

Con teja de parmesano.

Milhojas

Con crema de vainilla.

*Menús vegetarianos, veganos y adaptaciones alimentarias
a coordinar según los requisitos de cada servicio.*