

VALENTINE'S LUNCH

14/02 | 6-COURSE DINNER 100€

15/02 | 4-COURSE LUNCH 50€

6 HANDS EXPERIENCE

WITH GUEST CHEF
JEREMIE FALISSARD
x
JACQUES LAGARDE
MATHIEU LAGARDE



ORDÓÑEZ®
DISTRIBUCIONES



C A S C A D A

MEURETTE-STYLE EGG, FOYOT SAUCE ESPUMA, FOUR-GRAIN
BREAD TOAST, HOUSE-MADE PORK JOWL CHARCUTERIE

HUEVO ESTILO MEURETTE, ESPUMA DE SALSA FOYOT,
TOSTADA DE PAN DE CUATRO SEMILLAS, CHARCUTERÍA
CASERA DE CARRILLERA DE CERDO

GRILLED LEEK, BEURRE MONTÉ JERES SAUCE,
MUSTARD PICKLES, TÊTE DE MOINE CHEESE

PUERRO A LA PARRILLA, MANTEQUILLA AL JEREZ,
PEPINILLOS DE MOSTAZA, QUESO TÊTE DE MOINE

SOURDOUGH BREAD, ONION AND PARSLEY BUTTER TERRINE

PAN DE MASA MADRE, TERRINA DE MANTEQUILLA
CON CEBOLLA Y PEREJIL

BRAISED SHORT RIB, CELERIAC PURÉE, MEAT JUS WITH
MAPLE SYRUP

SHORT RIB ESTOFADO, PURÉ DE APIONABO,
JUGO DE CARNE CON JARABE DE ARCE

FROZEN NOUGAT WITH CANDIED ORANGE,
WARM CHOCOLATE MOUSSE, COCOA TUILE

TURRÓN HELADO CON NARANJA CONFITADA,
MOUSSE CALIENTE DE CHOCOLATE, TEJA DE CACAO