

Menú gastronómico de Casa Pepe, Ciudad Real, de la mano de José Antonio Donaire y José Crespo, maridado con vinos de su propia bodega “Amadis de Gaula”

- * **COMIENZOS** (Maridados con Requebro Verdejo)
Canjilón de berenjena de Almagro rellena de lengua de cordero confitada, escabechado de setas y tirabeques.
Crujiente de manitas y alubias rojas en textura.
Gachas de almortas con tartar de carabinero y papada ibérica.

- * **PRIMERA VIANDA** (Maridada con Requebro Syrah-Cabernet Magnum)
Taco de bacalao confitado sobre boletus con crema de trufa.

- * **CONTUNDENCIA** (Maridada con Requebro Syrah-Cabernet Magnum)
Solomillo de blanca acompañado de crema de queso manchego con reducción de cencibel y dulce de membrillo y piñones.

- * **COLOFÓN** (Maridado con Espejo Líquido)
Carpaccio de piña natural con natillas y helado de coco.
Mousse de queso con mostillo y fruta de la pasión.

