

El restaurante Papa Negra se viste de otoño

Con motivo de la llegada de la temporada de otoño, el restaurante gourmet Papa Negra renueva su menú degustación para continuar con su apuesta por las materias primas de temporada y de producción local. Hasta el mes de diciembre se podrá disfrutar de siete nuevos platos inspirados en la tradición culinaria de las islas y con sabores muy otoñales.

Los productos locales de temporada que inspiran las creaciones de este nuevo menú son la caballa, la codorniz, el pato, las vieiras, el cochinillo, el melocotón, la pera y la calabaza, entre otros de la más alta calidad. El equipo de cocina del hotel ha diseñado en exclusiva los siete platos que lo componen y que, como siempre, han sido elaborados siguiendo las técnicas más innovadoras y con los detalles más vanguardistas del momento, sin perder la referencia a los sabores tradicionales del archipiélago: degustación de panes artesanos con sus diferentes contrastes; lingote de foie con malvasía sobre chutney de melocotón y pasas, candis de jengibre y tierra de pan de tomillo; caballa en salmuera sobre granizado de pepino, tomate pacificado y sal de cítricos; echuga de codorniz sobre guiso de vieiras, piruleta de codorniz caramelizada en naranja y peras al vino; carrilleras de cerdo, puré de calabaza y apio asado, pétalos de cebolla al oporto y verduras baby; sorbete de manzana y vodka con espuma de hinojo; bizcocho de calabaza aireado, crema de espinacas y romero, helado de queso y crispis de yogurt.

Destaca el detalle bien cuidado en su presentación y la exaltación de las materias primas de temporada y producción local. Para el maridaje se cuenta con los mejores vinos de la bodega del hotel..

El precio del nuevo menú degustación del restaurante Papa Negra es de 55 € por persona sin bebidas y 65 € con el

maridaje incluido, y estará disponible los meses de octubre, noviembre y diciembre. Se trata de una oportunidad única para disfrutar de los sabores del otoño en una cuidada experiencia culinaria.