

MENÚ CON BOTÁNICOS

PACO RONCERO FIRMA LA GASTRONOMÍA DEL CLUB



La ginebra Oxley está elaborada con 14 botánicos, y el chef Paco Roncero ha creado un menú degustación basándose en estos ingredientes que solo podrá disfrutarse en el club. En él, platos sorprendentes como el Ajo blanco nitro, un Falso risotto de calamar con curry verde, o un Rape con puré de apio-foie y consomé de garbanzos. "Es perfecto tanto para cena como para almuerzo, ya que no es muy pesado", explica Roncero. "El desafío era conseguir los aromas. Además, uno de los platos, el de presa con yuca, está cocinado directamente con Oxley". www.oxleygin.com