

CUATRO REGIONES

MENÚ CON MARIDAJE

Una experiencia esencial que presenta los sabores característicos de las destilerías de Johnnie Walker de las cuatro regiones de Escocia.

CLYNELISH

Clynelish SR22 12 Y.O / Floc / Piña / Ostra de Gigha con pimienta / Granizada de michelada / Chile poblano glenkinchie

GLENKINCHIE

Glenkinchie 12 Y.O / Manzanilla / Diente de león / Alcachofa de Jerusalén con membrillo / Queso Fat Cow / Trufa negra
(v)

CARDHU

Cardhu Gold Reserve / Uva tempranillo / Cereza / Carpaccio de venado y hojas de abeto de Douglas / Perejil silvestre / Rábano picante / Nueces

CAOL ILA

Caol Ila Distillers Edition / Pineau de Charentes / Romero / Endrina Helado de Caol Ila / Avellana / Vainilla / Malta (v)

£50

EXPERIENCIA STIR

MENÚ CON MARIDAJE

El menú degustación completo de James Close y el equipo del bar de Johnnie Walker Princes Street, que incluye lujosos maridajes con productos de temporada destacados.

OBAN

Oban Little Bay / Yuzu / Salicornia / Ceviche de hamachi y apio / Aguacate / Leche de tigre / Coco clynelish

CLYNELISH

Clynelish SR22 12 Y.O / Floc / Piña / Ostra de Gigha con pimienta / Granizada de michelada / Chile poblano

GLENKINCHIE

Glenkinchie 12 Y.O / Manzanilla / Diente de león / Alcachofa de Jerusalén con membrillo / Queso Fat Cow / Trufa negra
(v)

CARDHU

Cardhu Gold Reserve / Uva tempranillo / Cereza / Carpaccio de venado y hojas de abeto de Douglas / Perejil silvestre / Rábano picante / Nueces

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL

Johnnie Walker Blue Label Elusive Umami / Setas porcini / Láminas de jamón / Brioche / Caviar / Anchoa

CAOL ILA

Caol Ila Distillers Edition / Pineau de Charentes / Romero / Endrina Helado de Caol Ila / Avellana / Vainilla / Malta
(v)

£90

A LA CARTA

CARTA

Un viaje sin guías a través de nuestros maridajes de destilerías seleccionadas.
Se sirven por separado.

OBAN £14.0

Oban Little Bay / Yuzu / Salicornia / Ceviche de hamachi y apio / Aguacate / Leche de tigre / Coco

CLYNELISH £14.0

Clynelish SR22 12 Y.O / Floc / Piña / Ostra de Gigha con pimienta / Granizada de michelada / Chile poblano

GLENKINCHIE £14.0

Glenkinchie 12 Y.O / Manzanilla / Diente de león / Alcachofa de Jerusalén con membrillo / Queso Fat Cow / Trufa negra
(v)

CARDHU £14.0

Cardhu Gold Reserve / Uva tempranillo / Cereza / Carpaccio de venado y hojas de abeto de Douglas / Perejil silvestre / Rábano picante / Nueces

JOHNNIE WALKER BLUE LABEL £29.0

Johnnie Walker Blue Label Elusive Umami / Setas porcini / Láminas de jamón / Brioche / Caviar / Anchoa

CAOL ILA £14.0

Caol Ila Distillers Edition / Pineau de Charentes / Romero / Endrina
Helado de Caol Ila / Avellana / Vainilla / Malta
(v)

STIR

JOHNNIE WALKER PRINCES STREET

X

JAMES CLOSE

Una colaboración única entre Johnnie Walker Princes Street y James Close, expropietario y chef principal del restaurante The Raby Hunt, galardonado con dos estrellas Michelin.

James es famoso por su pasión por contar historias en forma de pequeñas porciones. Inspirándose en ello, el equipo del bar Johnnie Walker Princes Street ha creado un maridaje de cócteles de whisky para cada plato con el objetivo de plasmar los paisajes de las destilerías imprescindibles para el Johnnie Walker Blended Whisky.

Recomendamos probar el menú maridaje CUATRO REGIONES, con el que los comensales experimentarán un verdadero viaje a través de los sabores.

Para disfrutar de una degustación completa, ofrecemos la EXPERIENCIA STIR.

Debido a la naturaleza del menú colaborativo, no podemos atender por completo las necesidades o alergias alimentarias, ni satisfacer otras peticiones como aversiones y sustituciones por bebidas sin graduación alcohólica en el caso de los maridajes con cócteles.

Tratamos de tener en cuenta los alérgenos en la medida de lo posible, pero sigue existiendo un riesgo de contaminación cruzada. Si quieres más información, pregunta a un miembro del personal.

Siempre se aplicará un 10 % discrecional a la cuenta en concepto de servicio.

Los menús están sujetos a cambios y disponibilidad

DRINKIQ