

MENÚ DEGUSTACIÓN

SASHIMI DE VENTRESCA DE ATÚN DE ALMADRABA
con ensalada de wakame

ZAMBURIÑA FLAMEADA
con muselina de maracuyá - sésamo y quinoa pop

CEVICHE DE LUBINA DE ESTERO
ají limo ahumado y nidos de plátano verde

BOLETUS CONFITADOS CON AJETES
huevo de codorniz y crujiente de ibéricos

PULPO A LA PARRILLA
con crema de choclo

STEAK TARTAR DE VACA MADURADA
mantequilla de demiglacé y tostas de pan croissant

CARRILLERA IBÉRICA AL CHOCOLATE
con cremoso de zanahoria y jengibre

CHEESECAKE EN COPA
con frutos del bosque

53 € por persona

CON MARIDAJE

73 € por persona

*Carta de alérgenos a disposición del cliente.

*Existe la posibilidad de adaptar el menú degustación a personas con alergias o intolerancias alimentarias.

*El menú degustación puede estar sujeto a cambios sin previo aviso.

*Consulte disponibilidad en caso de no tener reserva para menú degustación.