

## 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.

## TASTING MENU

### BLUEFIN TUNNA BELLY SASHIMI

with wakame salad

### FLAMBÉED SCALLOP

with passion fruit - sesame mousseline and puffed quinoa

### SEA BASS CEVICHE

with smoked limo peppers sauce and green banana nests

### CONFIT BOLETUS MUSHROOMS

with baby spring onions, quail egg and crispy Iberian ham

### GRILLED OCTOPUS

with sweet corn cream

### DRY AGED STEAK TARTARE

with demiglacé butter and croissant bread

### IBERIAN PORK CHEEK

with chocolate and carrot - ginger cream

### CHEESECAKE IN A GLASS

with mixed berries

53 € per person

### WITH WINE PAIRING

73 € per person

\*Allergen information available costumers.

\*It is possible to adapt the tasting menu for guests with food allergies or intolerances.

\*Tasting menu may be subject to change without prior notice.

\*Please check availability if you do not have a reservation for the tasting menu.