

Menú degustación

Precio menú completo 95 €

Aperitivos

Ostra con curry verde

Chipirón

Anguila a la “benedictine”

Espinacas, crema doble de espinacas y huevas de trucha

Sopa de cebolla, flan roto y trufa

Cigala con toffee de cigala

Mollejas de ternera

Helado de brioche, espuma de rosas y granizado de kumquat

Chocolate blanco, helado de fruta de la pasión, azafrán y pistacho

Selección de 6 copas de vino: 60,00€ Gran Maridaje 12 copas: 90,00€

Pan artesanal: 3,00€/u

***Los menús están sujetos estrictamente a variaciones estacionales, por lo que algún plato puede variar por cuestiones de disponibilidad de mercado**