

MENÚ DEGUSTACIÓN



Les invitamos a comenzar con unos pequeños aperitivos antes de pasar a nuestro menú degustación elaborado con los mejores productos de la temporada

Carabinero, aguacate, zanahoria y escabeche

Foie gras, remolacha y peras

Ostra, millo y tapioca

Ventresca de atún rojo "Strogonoff"

Cherne con jaramagos

Cochinillo, piña y coliflor

Manga, vainilla Tahití y albahaca

Petit fours

105€

MARIDAJE (opcional)

Cinco copas de vino

39€

MENÚ DEGUSTACIÓN CLÁSICO



Les invitamos a comenzar con unos pequeños aperitivos antes de pasar a nuestro menú degustación elaborado con los mejores productos de la temporada

Carabinero, aguacate, zanahoria y escabeche

Foie gras, remolacha, y peras

Ostra, millo y tapioca

Ventresca de atún rojo "Strogonoff"

Cherne con jaramagos

Cabra, batata y trufa melanosporum

Cochinillo, piña y coliflor

Gofio con cítricos

Manga, vainilla Tahití y albahaca

Petit fours

110€

MARIDAJE (opcional)

Seis copas de vino

45€

GRAN MENÚ DEGUSTACIÓN



Les invitamos a comenzar con unos pequeños aperitivos antes de pasar a nuestro menú degustación elaborado con los mejores productos de la temporada

Carabinero, aguacate, zanahoria y escabeche

Foie gras, remolacha y peras

Ostra, millo, tapioca

Ventresca de atún rojo "Strogonoff"

Chipirón encebollado, amontillado y hierbabuena

Cherne con jaramagos

Cabra, batata y trufa melanosporum

Pichón, berenjenas y sésamo

Gofio con cítrico

Manga, vainilla Tahití y albahaca

Pistacho

Petit fours

120€

MARIDAJE (opcional)

Siete copas de vino

52€

