

## 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

Chipirón encebollado y hierbabuena

Ventresca de atún rojo "Strogonoff"

Cherne con jaramagos

Cochinillo, piña y coliflor

Tuno rojo, vainilla Tahití y albahaca

Petit fours

105€

**MARIDAJE** (opcional)

Cinco copas de vino

46€

## 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

Chipirón encebollado y hierbabuena

Ventresca de atún rojo "Strogonoff"

Cherne con jaramagos

Cabra, batata y setas

Cochinillo, piña y coliflor

Gofio con cítricos

Tuno rojo, vainilla Tahití y albahaca

Petit fours

110€

**MARIDAJE** (opcional)

Seis copas de vino

52€

## 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

Chipirón encebollado y hierbabuena

Ventresca de atún rojo "Strogonoff"

Vegetales

Cherne con jaramagos

Cabra, batata y setas

Pichón, berenjenas y sésamo

Gofio con cítrico

Tuno rojo, vainilla Tahití y albahaca

Pistacho

Petit fours

120€

**MARIDAJE** (opcional)

Siete copas de vino

59€

