

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 y millo

Foie gras, remolacha y peras

Atún rojo, zanahoria y piñones

Chipirón encebollado y hierbabuena

Cherne con jaramagos

Cochinillo, piña y coliflor

Manga, almendras 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 y millo

Foie gras, remolacha, y peras

Atún rojo, zanahoria y piñones

Chipirón encebollado y hierbabuena

Cherne con jaramagos

Cabra, batata y setas

Cochinillo, piña y coliflor

Gofio con cítricos

Manga, almendras 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 y millo

Foie gras, remolacha y peras

Atún rojo, zanahoria y piñones

Chipirón encebollado y hierbabuena

Vegetales

Cherne con jaramagos

Cabra, batata y setas

Pichón, berenjenas y sésamo

Gofio con cítrico

Manga, almendras y albahaca

Pistacho

Petit fours

120€

MARIDAJE (opcional)

Siete copas de vino

59€

