

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

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

Pistacho

Petit fours

120€

MARIDAJE (opcional)

Siete copas de vino

59€

