

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, zanahoria y pera
Atún rojo, berenjena y puerro
Chipirón encebollado
Cherne, remolacha y jaramago
Cochinillo, piña y col blanca
Manga con chocolate
Petit fours

110€

MARIDAJE (opcional)

Cinco copas de vino

50€

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, zanahoria y pera
Atún rojo, berenjena y puerro
Chipirón encebollado
Cherne, remolacha y jaramago
Cabra, batata y seta
Cochinillo, piña y col blanca
Vainilla Tahití con naranja
Manga con chocolate
Petit fours

120€

MARIDAJE (opcional)

Seis copas de vino

56€

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, zanahoria y pera
Atún rojo, berenjena y puerro
Chipirón encebollado
Arroz, cordero lechal y espinaca
Cherne, remolacha y jaramago
Cabra, batata y seta
Pichón con coliflor
Vainilla Tahití con naranja
Manga con chocolate

Avellana

Petit fours

130€

MARIDAJE (opcional)

Siete copas de vino

63€

