

## 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, millo y berenjena

Foie gras, dulce de tomate y Pedro Ximénez

Atún rojo, almendra y albahaca

Chipirón encebollado y tapioca

Cherne, remolacha y jaramagos

Cochinillo, piña y coliflor

Vainilla Tahití y frutos rojos

Petit fours

**120 €**

**MARIDAJE** (opcional)

Cinco copas de vino

**55 €**

## 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, millo y berenjena

Foie gras, dulce de tomate y Pedro Ximénez

Atún rojo, almendra y albahaca

Chipirón encebollado y tapioca

Cherne, remolacha y jaramagos

Cabra, trompetas y batata

Cochinillo, piña y coliflor

Coco, cítricos y algas

Vainilla Tahití y frutos rojos

Petit fours

**130 €**

**MARIDAJE** (opcional)

Seis copas de vino

**62 €**

## 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, millo y berenjena

Foie gras, dulce de tomate y Pedro Ximénez

Atún rojo, almendra y albahaca

Chipirón encebollado y tapioca

Arroz, cordero lechal y espinacas

Cherne, remolacha y jaramagos

Cabra, trompetas y batata

Cochinillo, piña y coliflor

Coco, cítricos y algas

Vainilla Tahití y frutos rojos

Pistacho y café

Petit fours

**140 €**

**MARIDAJE** (opcional)

Siete copas de vino

**70 €**

