



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ostra francesa, curry de hinojo con hierbas frescas y manzana verde

Terrina de foie gras artesana, manzana asada, frutos rojos
con gástrico de pomelo y pan de especias

Crema de alcachofas, vieira curada, papada crujiente
y aceite de vainilla con chiles

Lomo de lubina, acelgas a la crema, jugo concentrado
de sus espinas y portobello

Jarrete de ternera, cremoso de patatas con mantequilla de caseño,
salsa bordalesa y tirabeques

Quesos y sus contrastes

Pasión por el chocolate

BEBIDAS

Agua, refrescos, cerveza

Maridaje
(Vinos a elección de nuestro Sumiller)

Precio (Iva incluido)

110€/ persona



TASTING MENU

French oyster, fennel curry with fresh herbs and green apple

Artisan foie gras terrine, baked apple, red fruits with grapefruit gastric
and spiced bread.

Artichoke cream, cured scallop, crispy jowl and vanilla oil with chiles

Sea bass loin, creamed chard, concentrated juice of its bones
and portobello mushrooms

Veal shank, creamy potatoes with farmhouse butter,
bordelaise sauce and snow peas

Cheese and its contrasts

Passion for chocolate

DRINKS

Water, Soft drinks, Beer

Wine pairing
(With the Sommelier selected wines)

Price (VAT included)

110€/ per person