

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 con vegetales de invierno
Atún rojo en adobo, piñones y puerros
Ostra con jugo de millo
Foie gras confitado, remolacha y peras
Cherne con jaramagos
Cochinillo con piña
Tunos rojos con chocolate
Petit fours

95 €

MARIDAJE (opcional)

Cinco copas de vino

39 €

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 con vegetales de invierno
Atún rojo en adobo, piñones y puerros
Ostra con jugo de millo
Foie gras confitado, remolacha y peras
Cherne con jaramagos
Cabra con trufa melanosporum
Cochinillo con piña
Gofio con cítricos
Tunos rojos con chocolate
Petit fours

100 €

MARIDAJE (opcional)

Seis copas de vino

45 €

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 con vegetales de invierno
Atún rojo en adobo, piñones y puerros
Ostra con jugo de millo
Foie gras confitado, remolacha y peras
Chipirón, calabaza y algas
Cherne con jaramagos
Cabra con trufa melanosporum
Pichón, salmorejo, berenjenas
Gofio con cítricos
Tunos rojos con chocolate
Pistacho y manzana verde
Petit fours

110 €

MARIDAJE (opcional)

Siete copas de vino

52 €

