

menú degustación

amuse gueule

remolacha roja

baya roja, vinagre balsámico, cilantro

€ 17,00

rape

estragón bearnesa, palta, naranja

€ 18,00

alcachofa

queso de oveja ahumado, tomate

€ 17,00

apio

tupinabo, ajo negro, pomelo

€ 18,00 € 24,00

4 tiempos € 79 | 5 tiempos € 89 | 6 tiempos € 99
cubierto € 4

vitela

pavé de patatas, cebolla, rábano

€ 33,00

limón

chocolate blanco, ciruela, albahaca

€ 16,00

queso de Jumi y Urbanek

4 tipos

€ 13,00 € 17,00

petit four

maridaje € 36 | € 41 | €46