

menú degustación

amuse gueule

lengua de ternera

chirivía, manzana verde, fecha

€ 18,00

pargo

hinojo, pomelo, granada

€ 21,00

consomé

3 tipos de champiñones, yema de huevo, trufa

€ 12,00

calabaza

queso de montaña, cebolla, eneldo

€ 17,00 € 24,00

calamares

papas, puerro, brotes de espinaca

€ 22,00

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

lomo ancho de Res

Fregola Sarda, boniato, cole de Bruselas

€ 37,00

cordero

arroz especiado, higo, pistacho

€ 34,00

Mont Blanc

castaña, mandarina, Cointreau

€ 16,00

pera Elena

chocolate, Dacquoise de almendra, lavanda

€ 16,00

queso de Jumi y Urbanek

4 tipos

€ 13,00 € 19,00

petit four

maridaje € 36 | € 41 | €46