

menú degustación

amuse gueule

tartar de ternera

ahumado, alcaparra, rábano, cuscurro

€ 22,00

apio

queso de cabra, zanahoria, pomelo

€ 18,00

consomé

3 tipos de champiñones, yema de huevo, trufa

€ 12,00

calabaza

queso de montaña, cebolla, eneldo

€ 17,00 € 24,00

bacalao

mantequilla blanca, boniato, naranja

€ 23,00 € 32,00

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

tenera

Patata fondant, brócoli salvaje, Jus Royal

€ 37,00

cordero

arroz especiado, higo, pistacho

€ 34,00

Mont Blanc

castaña, mandarina, Cointreau

€ 16,00

pan de jengibre

miel, manzana, nogal

€ 16,00

queso de Jumi y Urbanek

4 tipos

€ 13,00

€ 19,00

petit four

maridaje € 36 | € 41 | €46