



MENÚ DEGUSTACIÓN

(Max. 14h30 / 21h30)

Croqueta de hongos "4, 5, 7"

Foie micuit casero con chutney de mango "7, 14"

Ceviche de corvina con leche de tigre y patacones "9, 11"

Crema de calabaza con manzana salteada, gelatina de mosto y jamón de pato "4, 14"

Rodaballo con parmentier y tallarines de apio nabo, jugo reducido de sus espinas, cebolla encurtida "4, 9, 11, 14"

Carrillera glaseada, risotto de patata, escalope de foie y maíz asado "4, 11"

Panacotta de yogur y albahaca, confitura de tomate y manzana "4"