

## *Menú degustación*

### *Aperitivo del día*

#### *Para degustar*

*Croquetas de la abuela*

*Ensalada de quínoa con berberechos y cigala salsa  
tártara*

*Cantarelus con natillas de foie trufada*

#### *Para saborear*

*1\2 Ventresca de atún rojo ,ajoblanco,crudite de  
apio,mayonesa wasabi*

*Sorbete*

*1\2 Solomillo de vaca con foie y oporto*

#### *Para disfrutar*

*Coulant de chocolate con helado de vainilla*

*Pan, vino crianza, agua, café*

*(Mínimo dos personas)  
(Siempre mesas completas)*



*TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A LA  
PRESENCIA DE ALÉRGENOS, PUEDE SOLICITARLA A  
NUESTRO PERSONAL*

## *Tasting Menu*

### *Amuse Bouche of the day*

#### *For tasting*

*Grandmother´s croquettes*

*Organic quínoa salad with cockle, crayfish and  
tartar sauce*

*Cantarelus*

#### *To savour*

*½ Grilled red tuna belly with wasabi mayonnaise,  
crispy celery, onions and almond sauce*

*Sorbet*

*½ Sirloin with foie and port sauce*

#### *To enjoy*

*Chocolate coulant with vainilla ice cream*

*Bread, Crianza Wine, Water, Coffee*

*(Two people minimum)  
(Full tables always)*



*YOU CAN ASK FOR ANY INFORMATION  
RELATING TO ALLERGENS TO OUR STAFF*