

## Menú degustación

### Entrantes

Croquetas de la abuela  
Mílhojas de foie con puré de manzana  
Flor de calabacín, salmón y queso fresco

### Para saborear

Corvina asada sobre camita de quinoa de setas, sal  
volcánica y kongu en tempura  
Sorbete  
Solomillo con foie y salsa de oporto

### Para disfrutar

Soufflé con helado, frutas variadas, nueces y  
merengue

*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

### Starters

Grandmother's croquettes  
Millefeuille of foie grass with apple  
Zucchini flower, salmon and fresh cheese

### For tasting

Roasted sea bass on a bed mushroom quinoa,  
volcanic salt and kongu in tempura  
Sorbet  
Sirloin with foie and port sauce

### To enjoy

Soufflé with ice cream, assorted fruits, nuts and  
meringue

*Bread, Crianza Wine, Water, Coffee*

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



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