

Menú degustación



Entrantes

Aperitivo del día

*Puerro asado al carbón, crema de coliflor y trufa negra
Tartar de chuleta con encurtidos y yema*

Para saborear

Corvina con pico de gallo

Sorbete

*Costilla de agnus a baja temperatura con salsa española
y parmentier*

Para disfrutar

Tarta de manzana

Pan, vino crianza, agua y café

PRECIO= 65€/ Persona IVA incluido

(Mínimo dos personas)

(Siempre mesas completas)

*TIENE A SU DISPOSICION LA CARTA RELATIVA A
LA PRESENCIA DE ALERGENOS. PUEDE
SOLICITARLA A NUESTRO PERSONAL*

Tasting menu



Sarters

Amuse bouche

*Roasted leek with cauliflower cream and grated truffle
Aged beef tartare with pickle and yolk*

For tasting

*Roasted sea bass with chilli sauce (tomato, onions and
coriander)*

Lemon sorbert

*Black angus rib 36 hours at low temperature with
Spanish sauce and parmentier*

To enjoy

Applecake

Bread, crianza wine, water and coffee

PRICE= 65 € / person TAX included

(Two people minimum)

(Full tables always)

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

Menú degustación

Tasting menu