

Menú degustación

Para empezar (tres entrantes para compartir)

Ensalada templada de salteado de langostinos, panceta y piñones con vinagreta de módena

Ensalada de mojama y ventresca de atún con crema de pimiento rojo y germinados

Pan de aceite con tomate, jamón ibérico y rúcola selvática

Mousse de foie con sus tostas y confituras de mango y pétalos de violeta

Envoltini crujiente de morcilla con confitura de naranja y crema de chalotas

Piruleta crujiente de queso de cabra y pimiento asado

Alcachofas crujientes con crema de marisco

Para continuar (un segundo a elegir)

Suprema de merluza con vichyssoise de puerro y calabacín

Crujiente de bacalao con vizcaína

Carrillada de cerdo ibérico con reducción de vino tinto, frutos secos y arándanos

Saquito crujiente de rabo de buey estofado con reducción de su jugo y miel de azahar

Chuletón de ternera lechal a la brasa

Chuletón de ternera lechal con crema de setas y crocant de pistacho

Para acabar (un postre a elegir)

Mousse de chocolate blanco y negro con coulins de mango

Carajillo de ron

Malibú con piña

Mousse de queso con coulins de frutos rojos

Tiramisú

Sinfonía de postres

El menú consta de tres entrantes para compartir, un segundo y un postre.

Solo se servirá por mesa completa y un mínimo de dos personas.

El precio será de 30 € por persona, I.V.A. incluido.