

Menú Degustación

Tasting Menu

ESTE MENÚ ESTÁ COMPUESTO POR CREACIONES DE TEMPORADA Y PLATOS QUE SE HAN CONSOLIDADO EN EL TIEMPO Y REPRESENTAN NUESTRO BAGAJE EN FORMA DE TRADICIÓN, EVOLUCIÓN Y VANGUARDIA.

This menu is composed by our own creations, these dishes have been consolidated overtime and represent our experience in the form of tradition, evolution and modernity.

CREACIÓN PROPIA / Home creation

Crujiente de crespillo con ensaladilla casera y anchoa en salazon
Crunchy salty biscuit with home Russian salad and salted anchovy

DE LA TIERRA / From the land

Micuit de foie con pan de especias y garrapiñados
Duck foie gras «micuit» with spices bread and candy fruits

DE LA MAR / From the sea

Veira con higado de pato y frutos secos con crujiente de cristal
Scallop & grilled duck liver, nuts and crunchy caramel

DE LA HUERTA Y EL MAR / From the orchard and the sea

Delicias de algas wakame con cama de pure verde y salsa agriculce de pistachos
Wakame seaweeds cake, green purée and sweet & sour pistachio sauce

DE VANGUARDIA / Avant-garde food

Solomillo de dorada con arroz negro de sepia y frutos de la huerta
Loin of sea bream with cuttlefish black rice and garden fruits

LA EVOLUCION / The evolution

Suprema de cordero en su jugo con verduritas
Roasted Lamb medallions with garden vegetables

NUESTRO DULCE / Our sweet dessert

Volcan invertido de chocolate con delicia de helado casero
Chocolate volcano with delicious home-made ice cream

38,00 €
por persona
per person

MENÚ A MESA COMPLETA

Bebidas no incluidas

OPCIÓN DE MARIDAJE DE VINOS 16,00 € por persona

Con nuestra armonia de vinos maridados por plato

SINGLE MENU PER TABLE

Beverages are not included

BEVERAGE PACKAGE OPTION, € 16,00 per person

The pairing of food and wine