

## MENÚ DEGUSTACIÓN

Taco de foie, chirimolla y mermelada de limón marroqui  
Foie taco, custard apple and moroccan lemon marmalade



Tomates de temporada, anchoas "0.0" piñones y espuma de queso ahumado  
Seasonal tomatoes, anchovies 00, pine nuts and smoked cheese mousse



Tallarines de calamar, cocochas de bacalao y pesto de brocoli  
Squid noodles, cod cocochas and broccoli pesto



Huevo a baja temperatura, guiso de alcachofas con setas y gamba cristal  
Slow-cooked eggs, artichoke stew with mushrooms and white glass shrimp



Vieras asadas con tomate especiado y aceite de tomillo  
Roasted scallops with spiced tomato and thyme oil



Solomillo de ternera con chirivias asadas, y su jugo  
Beef sirloin with roasted parsnips and their juice



Selección de quesos artesanales, compota casera y sus tostas  
Selection of artisanal cheeses, homemade compote and toasts



Sopa acida, kiwi y cremoso de chocolate blanco  
Zesty soup, kiwi and white chocolate cream

**PRECIO MENÚ / MENU PRICE 70€**  
**MARIDAJE VINOS DEGUSTACIÓN / WINE PAIRING 35€**