

MENÚ DEGUSTACIÓN / TASTING MENÚ

Aperitivo de bienvenida
Welcome aperitif



Gofre de foie caramelizado y estofado de higos
Caramelised foie gras waffle and stewed figs



Salmorejo de aguacates con aguachile de corvina y sandia
Avocado salmorejo with sea bass and watermelon aguachile



Atún rojo de almadraba, foie, salsa tartuffata y regaña casera
Almadraba bluefin tuna, foie gras, black truffle sauce and homemade regañá crisp



Carrillada de atún confitada en manteca colorá, puré de chirivías y mini verduritas
Confit tuna cheeks in manteca colorá, parsnip purée and mini vegetables



Lomo de ciervo marinado en casa y tupinambur
Marinated venison loin and Jerusalem artichoke



Selección de quesos hechos a manos
Selection of handmade cheeses



Deseos por el chocolate
Chocolate desire

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