

Sch wai ger

Menú degustación *Degustation Menu*



Vieiras y pulpo flambeado con crème fraîche de kimchi, sésamo y wakame

Ravioli de huevo con mantequilla de anchoa, almendra y espuma de parmesano

Codorniz royal con puré de apio, foie-gras y glace de oporto

Torta del Casar con apio bola y mantequilla de trufa

Tarta de naranja con su sorbete y chocolate blanco

Flambéed scallops and octopus with kimchi crème fraîche, sesame, and wakame

Egg ravioli with anchovy, almond butter and Parmesan foam

Royal quail with celeriac purée, foie gras, and Port wine glaze

Torta del Casar cheese with celeriac and truffle butter

Orange tart with its sorbet and white chocolate

4 platos (sin queso) 75€ (10 % IVA incl.)

5 platos 80€ (10 % IVA incl.)

4 courses (without cheese) 75€ (10 % VAT incl)

5 courses 80€ (10 % VAT incl.)

**Este menú se servirá de 13 a 15 h y de 19.30 h a 21.30 h
Precios en Euros/ 10% IVA Incluido.**

*This menu will be served from 13 to 15 h and from 19.30 to 21.30 h.
Prices in EURO/ 10 % VAT included*