



Menú degustación

Degustation Menu



Lubina marinada con terrina de aguacate, gelatina de wafu, tomate cherry y cilantro

Vieiras templadas sobre pasta fina con caldereta y hinojo estroado

Solomillo de ternera blanca gratinado sobre variación de guisantes con jamón, patata parisienne y espuma de albahaca

Camembert trufado con pesto de perejil

Milhojas de pera al vino tinto con helado de chocolate blanco

Marinated sea bass with avocado terrine, wafu jelly, cherry tomatoes and coriander

Warm scallops on fine pasta with seafood stew and braised fennel

Gratinated veal tenderloin on a variation of peas with ham, Parisienne potatoes and basil foam

Truffle Camembert with parsley pesto

Mille-feuille of red wine poached pear with white chocolate ice cream

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