

## *Menú Degustación*

### *Snacks de bienvenida*

Selección de pequeños aperitivos del Chef

### *Platos Principales*

Ostra con kinilaw de pomelo

Tartar de remolacha, salsa tatemada y caviar de queso

Arroz de conejo de granja y foie a la llama

Parpatana a la brasa con cremoso de patata

Solomillo al whisky de Malta y cebolletas

### *Postres*

Selección de pequeños dulces del Chef

Precio menú: 50 €

Maridaje opcional: 20 € (Cuatro vinos seleccionados por nuestro sumiller)

## *Menú 5º Aniversario*

### *Nuestros grandes éxitos en aperitivo*

Petit coca de foie con micromezclum

Esferificaciones de calabaza con caldo de capón

Croqueta de merluza y gambas en vaso

Huevo roto sobre trigueros y ceps con ibérico y aceite de trufa

### *Plato Principal*

A sugerencia de nuestro chef, podrán elegir entre una carne o pescado de la lonja

### *Pre postre a elección*

El drácula en la copa o Copita de mojito en texturas

### *Postre a elección*

Chocolate en texturas o Tarta de queso deconstruida

Surtido de panes y aguas minerales

Precio por persona: 30 €

10% IVA no incluido

(Menú 5º Aniversario disponible todos los días excepto los sábados por la noche)