

Menú Gastronómico

Snacks de bienvenida

Selección de pequeños aperitivos del chef

Platos principales

Ostra con Kinilaw de pomelo

Carpaccio de carabinero y contrastes cítricos

Tartar de remolacha, salsa tatemada
y caviarde queso

Empanadilla de cigala con crema de bacon ahumado
y curry rojo

Vieira con papada y calabazas

Arroz de conejo de granja y foie a la llama

Parpatana a la brasa con cremoso de patata

Caldo de cebolla de Fuentes acidulado y tallarines de calamar

Solomillo al whisky de Malta y cebolletas

Ponre

Selección de pequeños dulces del Chef

Precio menú: 75€

Maridaje opcional: 25€

(Cinco vinos seleccionados por nuestro sumiller)

gastro