

Menú Degustación

Falsa oliva de empeltre y anchoa
Ostra ligeramente picante y miso
Croqueta en vaso
Cortado de calabaza

Petit coca de foie piña caramelizada y frutas crunch
Tartar de atún marinado con ajoblanco de coco
Rissoto chaufa de trigo y conejo

A elección entre:

Cordero lechal, tabulé y yogur
Taco de rodaballo, aligot aragonés y verduras glaseadas

Pre postre

Nitro-roca de chocolate y turrón

Postre

Paulova de fresa y té matcha

Surtido de panes, aguas minerales y Petit Fours

Precio por pax: 50€ (10% IVA no incluido) Maridaje opcional de 5 vinos: 15€ (10% IVA no incluido)

Menú Ejecutivo

Elección de un primer plato, un segundo plato y un postre de la carta

Suplementos:

Solomillo, Rape, Steak tartar y Jamón 8€

Carro de quesos 5€

Surtido de panes y aguas minerales

Menú solo válido de lunes a domingo en horario de comida

Precio: 30€ (10% IVA no incluido)