

CENA ROMÁNTICA EL JARDÍN DE OFILA

Por Mario Sandoval (2 estrellas Michelin)



Cóctel de bienvenida con aperitivo

Ostra con caviar de cítrico y cóctel

Para empezar

Tartar de bogavante con aceite de chili y chalota con salsa americana

Primer plato

Escabeche de foie al oloroso con dados de mango y piel de picantón

Segundo plato

Suprema de pichón con su estofado, puré de castañas y setas de temporada

Postre

Corazón de Illanka

58€ I.V.A incluido

