

Chef ejecutivo Mario Sandoval **

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ajo blanco con espárrago blanco confitado, cereza y perlas de palo cortao

Ensalada de langosta con pampinas, perlas de cítrico y vermut

Escabeche de foie al oloroso con mango encurtido y piel de picantón crujiente

Salmonete a la mantequilla con salsa de roca y alcaparras

Costilla de Angus a baja temperatura con patatas soufflé

Soufflé de yuzu, flambeado al whisky

Bizcocho de limón con melocotón y almendras

72 euros IVA inc

Armonía de vinos: 40€

Horario: 13:30a 15:30 - 19:30 a 22:30

**Para alergias e intolerancias, por favor consulte a nuestro personal
Los menus serán ordenados a mesa completa hasta un máximo de 8 comensales**