



Chef ejecutivo Mario Sandoval **

MENÚ DEGUSTACIÓN

Capuchino de patata y trufa

Guiso de setas de temporada con huevo poché, foie y trufa

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

Salmonete escabechado con su piel crujiente

Pato azulón a la sal con patata ratté y su demi-glace

Manzana Granny con su sorbete

Tarta de chocolate con praliné de avellana y naranja

72 euros IVA inc

Armonia 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