



MENÚ DEGUSTACIÓN

“Sinfonía de sabores”

(Mesa completa)

Amuse bouche

**Ensalada de tomates, crumble de parmesano,
sorbete de pepino, María Luisa y tejas de vinagre**

**Cangrejo real, aguacate, sorbete de tomate
y espuma de parmesano**

**Filete de lubina al horno, pastel de arroz a modo
de paella y salsa de sopa de pescado**

**Ñoquis caseros de parmesano, *fricasé* de espárragos,
chips de verduras y salsa de trufa**

**Entrecote “Aberdeen Angus” con chalotas confitadas,
patatas prensadas y salsa de vino tinto**

**Variedad de cítricos frescos y confitados con
helado de emulsión de yogur**

Petit fours

69 por persona

Maridaje de vinos: 34 por persona



MENÚ DEGUSTACIÓN

“Pasión de verano”

(mesa completa)

Amuse bouche

Crema de tomate, sardina marinada, confitura de piquillos
y texturas de manzana ácida

King crab fresh roll, berberechos y galleta de coral rojo

Coliflor en crema aireada, caviar y gamba roja

Viera confitada, crema de alcahofa en escabete de primavera
y virutas de jamón ibérico

Atadillo salmonete con velo de tocino ibérico, crema de habas,
espuma de aceitunas y anchoas

Ñoquis caseros de parmesano, crema de ceps, fricasé de espárragos,
chips de verduras y espuma de trufa

Terrina de cochinillo, praline de pipa de calabaza,
calabaza asada, naranja y brotes verdes

Magret de pato relleno de micuit de foie
con salsa de frutos rojos y cassis

Sopa fría de zanahoria, con carrot cake deconstruido
y helado de verduras

Milhojas de cacao y naranja, nibs de cacao amargo,
espuma de crema catalana

Petit fours

89 por persona

IVA incluido