



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