



by Begoña Fraire

1 + 2 + 3 + 4

| 1 | **Primero**

Salteado de Setas de Temporada, Mató Casero y Pesto de Salvia
Judías Kenia, Arenque del Báltico y Papada Ibérica
Alcachofas, Níscalos y Queso Mahón
Sopa de Tomate, Lágrima Ibérica y Pimiento de Guernica
King Crab, Bisqué de Nécoras y Maíz

| 2 | **Segundo**

Vieiras Japonesas, Zanahoria, Tobiko y Cañajeral
Cigalitas, Americana, Chalotiñas y Caviar de Cítricos
Huevo Ecológico, Sopa de Ajo y Trompeta de los Muertos
Almeja Gallega, Garbanzos y Caldo de Legumbres
Salmonetes Fritos, Ceviche Caliente y Gazpacho de Invierno

| 3 | **Después**

Chipirón, Acelgas y Kimchy de Fresas
Bonito, Risotto Escabechado y Albahaca
Bacalao Negro, Brandada y Buñuelo de su Ventresca
Pato Barberie, Gastrique y Reineta a la Sidra
Steak Tartar, Bulgur y Yema Curada
Vaca Vieja, Ajo Negro y Brócoli

| 4 | **Y al final**

Milhoja de Chocolate, Aguacate y Yogurt
Queso de Cabra y Oveja, Higo, Mango y Macadamia
Chocolate, Lulo y Regaliz
Manzana, Arroz con Leche y Maíz
Crème Brûlée de Cítricos, Chocolate Blanco, Almendra y Albahaca
Mató, Miel y Pecana

Total > 60€ por persona

Precio IVA incluido

Todas nuestras carnes son criadas en libertad.