



by Begoña Fraire

0 + 1 + 2 + 3 + 4 + 5

| 0 | A p e r i t i v o

| 1 | P r i m e r o

Salteado de Setas de Temporada, Mató Casero y Pesto de Salvia
Judías Kenia, Arenque del Báltico y Papada Ibérica
Alcachofas, Níscalos y Queso Mahón
Garbanzos Ecológicos, Almeja Gallega y Caldo de Legumbres

| 2 | S e g u n d o

Vieiras Japonesas, Zanahoria, Tobiko y Cañajeral
Huevo Ecológico, Sopa de Ajo y Trompeta de los Muertos
Salmonetes Fritos, Ceviche Caliente y Gazpacho de Invierno
King Crab, Bisque de Marisco y Maíz
Cigalita 000, Americana, Chalotiñas y Caviar de Cítricos | * |
| * | con suplemento de 10€ sobre el precio del menú

| 3 | D e s p u é s

Chipirón, Acelgas y Kimchy de Fresas
Bonito, Risotto Escabechado y Albahaca
Bacalao Negro, Brandada y Buñuelo de su Ventresca
Steak Tartar, Bulgur y Yema Curada
Vaca Vieja, Ajo Negro y Brócoli

| 4 | Y a l f i n a l

Queso de Cabra y Oveja, Higo, Mango y Macadamia
Milhoja de Chocolate, Aguacate y Yogurt
Manzana, Arroz con Leche y Maíz
Crème Brûlée de Cítricos, Chocolate Blanco, Almendra y Albahaca
Tabla de Quesos con Maridaje | * |
| * | con suplemento de 10€ sobre el precio del menú

| 5 | P e t i t F o u r

Total > 60€ por persona

Precio IVA incluido

Servicio de Agua y Pan Incluido

Todas nuestras carnes son criadas en libertad.