

MENÚ DEGUSTACIÓN

HISTORIAS EN EL PLATO

Milhojas caramelizadas de langostino salvaje,
foiegras y manzana verde

Ensalada de rúcula, tomatitos confitados, cremoso
de queso y láminas de presa ibérica asada

Refrescante Gin Tonic de fruta de la pasión

Lomo de Lubina sobre emulsión de mantequilla y romero

Medallón de solomillo de ternera braseado con
patatas a la crema y champiñones Bordalaise

Chocolate y galletas con espuma de Yuzu,
mandarina y pomelo

64,50€ P/P

Bebidas no incluidas