

MENÚ DE TEMPORADA

Bomba de rabo al vino tinto y patata
Steak Tartar y Bloody Mary
Mejillón escabechado y crujiente de Tapioca
Royal de tuétano con caviar y salsa de anchoa
Gamba roja y ceviche de maracuyá
Trucha arcoíris y leche de almendras
Zanahoria, cigala y curry
Mollejas de lechazo, sepietas y coliflor
Ravioli de pularda, rebozuelos y trufa de verano
Lubina, beurre blanc y acelga
Vacío de buey a la brasa y judías verdes ecológicas
Cochinillo de Segovia y anguila del Delta del Ebro
Manzana verde, miel y hierbabuena
Higos, chocolate y ron
Petit four

90 €

Maridaje de vinos +55 €

Precio por persona, IVA INCLUIDO. El menú se servirá a mesa completa.
En caso de tener alguna alergia o intolerancia por favor comunicárselo al personal.

MENÚ SUJETO A CAMBIOS DEBIDO A LA TEMPORALIDAD
DEL PRODUCTO. ESTÉ MENÚ SE TRATA DE UN EJEMPLO.