

MENU

SAN VALENTIN

APERITIVOS

Piel de pollo de corral crujiente, quisquilla y salicornia
Bocado de chipirón, mayonesa de yuzu
Brioche de brandada de bacalao, yema de codorniz y papada ibérica

ENTRADAS

Tartar de gamba roja y falafel de Codium
Ventresca de atún rojo de Balfegó con jugo de pimientos asados
Calamar de playa en tartar con dentelle de su tinta
Pescado de lonja, suquet Thai
Patatas asadas con tuétano, caviar y cenizas de puerro
Lechazo ecológico con tandoori, kale y su jugo

POSTRE

Dulce de leche de cítricos, helado de naranja sanguina y ruibarbo
Pan bao de chocolate y helado de pistachos
Petit Fours

BODEGA

Bouchet Signature Premier Cru Brut / A.O.C Champagne
Milladoiro D.O. Rias Baixas /Bodega: Alberto Moya
Pies Negros 2015 D.O.Ca. Rioja / Bodegas y Viñedos Artuke

120,00€ IVA INCLUIDO10%