



Menú Degustación Tasting Menu

Aperitivo - Appetizer

CROQUETAS CASERAS

de chipirones en su tinta sobre alga wakame y alioli de soja gratinada

Homemade cuttlefish croquettes in its own ink on seaweed wakame and gratin soy alioli

Entrante - Starter

ENSALADA TROPICAL

con lechuga viva, aguacate, naranja, mango, rabanitos, cebolla roja, jalapeños y salsa de yogurt de soja con un toque cítrico a las hierbas

Tropical salad with hydroponic lettuce, avocado, orange, mango, radishes, red onion, jalapenos and soy yogurt with herbal citrus sauce

Se requiere reserva previa.

Hora máxima de reserva: una hora antes del cierre.

Añade maridaje a tu menú: +20€ por pareja.

Previous booking is required.

Latest booking time: one hour before closing.

Add wine pairing to your menu: +20€ per couple.

Del mar - From the sea

LUBINA DE ESTERO FRITA

macerada con salvia y especias, chips de patata y alioli de ajo asado

Fried sea bass marinated with sage and spices, potato chips and roasted garlic alioli

De la tierra - From the earth

LOMO BAJO DE VACA MADURADA

al carbón con piedra de sal, acompañado de verdura a la parrilla y salsa mojo picón (320g.)

Matured beef loin, with salt stone, accompanied by grilled vegetables and mojo picon sauce (320g.)

Postre - Dessert

TORRIJA DE BRIOCHE

emborrachada con crema inglesa a la naranja caramelizada y helado de leche merengada

Brioche bread "torrija" with caramelized orange custard and meringue milk ice cream

CÓCTEL AZAHAR

Vodka, aperol, zumo de naranja y soda de pomelo

Azahar cocktail: vodka, aperol, orange juice and grapefruit soda

120€ para dos personas
for two people