



Menü Degustación

Tasting Menu

Aperitivo - Appetizer

FOIE MICUIT DE PATO
con chutney de manzana a la canela, vinagreta de
Módena, brotes verdes y tostas con pasas

*Duck foie micuit with cinnamon apple chutney, aged
balsamic vinaigrette, spring greens and raisin toasts*



Entrante - Starter

ENSALADA TROPICAL
de lechuga viva, aguacate, naranja, mango, rabanitos,
cebolla roja y jalapeños, aderezada con salsa de yogur
de soja cítrica y hierbas aromáticas

*Tropical salad with lettuce, avocado, orange, mango,
radishes, red onion and jalapeños, dressed in a
citrus soy yogurt sauce with aromatic herbs*



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

PARGO A LA PLANCHA
sobre fideuá negra de calamares,
alioli verde y aceite infusionado al azafrán

*Grilled snapper on black "fideuá" with squid,
green alioli and saffron infused oil*



De la tierra - From the earth

SOLOMILLO DE VACA MADURADA NACIONAL
con salsa bearnesa, espárragos verdes,
puré de apionabo y salteado de setas con
chalotas glaseadas

*National matured beef sirloin, Béarnaise sauce,
asparagus, celeriac purée, and sautéed
mushrooms with glazed shallots*



Postre - Dessert

TORRIJA DE BRIOCHE
emborrachada con crema inglesa a la naranja,
caramelizada y servida con helado de
leche merengada

*"Torrija" of brioche bread 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