



MENÚ DEGUSTACIÓN

Carpaccio de lubina con gazpacho de fresas y aceite de albahaca
Carpaccio de bar avec gazpacho de fraises et huile de basilic
Sea bass carpaccio with strawberry gazpacho and basil oil
Seebarsch-Carpaccio mit Erdbeer-Gazpacho und Basilikumöl



Rodaballo asado sobre velouté de mejillones, hinojo braseado y espárragos
Turbot rôti sur velouté de moules avec fenouil braisé et asperges
Roasted turbot on a mussel velouté with seared fennel and asparagus
Gebratener Steinbutt auf Muschel-Velouté mit gebratenem Fenchel und Spargel



Picanha con Parmentier trufada, cebolla francesa glaseada y demi-glace
Picanha avec parmentier à la truffe, oignons français glacés et demi-glace
Picanha with truffled Parmentier, glazed French onions and demi-glace
Picanha mit getrüffeltem Parmentier, glasierten französischen Zwiebeln und Demi-Glace



Ruibarbo confit, helado de leche con limón y crumble de vainilla
Confit de rhubarbe, glace au lait citronnée et crumble à la vanille
Rhubarb confit, lemon milk ice cream and vanilla crumble
Rhabarber-Confit, Zitronen-Milcheis und Vanille-Crumble

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

