



MENÚ DEGUSTACIÓN

Ensalada tibia de queso de cabra a la plancha con frutos secos y miel
Salade tiède de fromage de chèvre grillé avec fruits secs et miel
Warm salad of grilled goat's cheese with nuts and honey
Lauwarmer Salat mit gegrilltem Ziegenkäse, Nüssen und Honig



Tataki de atún rojo con falso risotto de cebada y tomate cherry asado
Tataki de thon rouge avec faux risotto à l'orge et tomates cerises rôties
Bluefin tuna tataki with barley 'risotto' and roasted cherry tomatoes
Tataki vom Roten Thunfisch mit falschem Gerstenrisotto und gerösteten Kirschtomaten



Terrina de cordero en jugo de sobrasada y miel, cebolla francesa glaseada y dado de patata rellena
Terrine d'agneau au jus de sobrasada et au miel, oignons français glacés et dés de pommes de terre farcis
Lamb terrine in a sobrasada and honey sauce, with glazed French onions and stuffed potato cubes
Lammterriner in Sobrasada-Honig-Soße, glasierten französischen Zwiebeln und gefüllten Kartoffelwürfeln



Pionono de almendra con crema catalana y helado de lavanda
Pionono aux amandes avec crème catalane et glace à la lavande
Almond pionono with crema catalana and lavender ice cream
Mandel-Pionono mit Crema Catalana und Lavendeleis

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

