



MENÚ DEGUSTACIÓN

Brioche dorado con foie gras, cebolla caramelizada, manzana fresca y reducción de Pedro Ximenez
Brioche dorée avec foie gras, oignons caramélisés, pomme fraîche et réduction de Pedro Ximénez
Golden brioche with foie gras, caramelized onions, fresh apple and Pedro Ximénez reduction
Goldbraune Brioche mit Foie gras, karamellisierten Zwiebeln, frischem Apfel und Pedro-Ximénez-Reduktion



Bacalao fresco confitado con pilpil y puerros
Morue fraîche confite avec pilpil et poireaux
Fresh cod confit with pilpil and leeks
Frischer Kabeljau, konfiert mit Pilpil und Lauch



Morcillo de vaca meloso al vino tinto con parmentier trufado y verdura glaseada
Morcillo de bœuf fondant au vin rouge, accompagné d'un parmentier truffé et de légumes glacés
Tender beef shank braised in red wine, served with truffled parmentier and glazed vegetables
Zartschmelzendes Rinderhesse in Rotwein mit getruffeltem Parmentier und glasiertem Gemüse



Milhojas de hojaldre caramelizado, vainilla, pera asada y caramelo salado
Millefeuille de pâte feuilletée caramélisée, vanille, poire rôtie et caramel salé
Caramelized puff pastry mille-feuille with vanilla, roasted pear and salted caramel
Blätterteig-Millefeuille mit karamellisiertem Blätterteig, Vanille, gebackener Birne und gesalzenem Karamell

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

