



MENÚ DEGUSTACIÓN

Nuestro parfait de foie gras con higos y tirabeques
Notre parfait de foie gras avec figues et pois gourmands
Our foie gras parfait with figs and snow peas
Unser Foie-gras-Parfait mit Feigen und Zuckerschoten



Arroz negro de sepia con gamba roja y alioli de albahaca
Riz noir à l'encre de seiche avec crevettes rouges et aioli au basilic
Black cuttlefish rice with red prawns and basil aioli
Schwarzer Tintenfischreis mit roten Garnelen und Basilikum-Aioli



Block de carrillera de cerdo Duroc sobre mil hojas de patata al tomillo y demi-glace de lechona
Bloc de joues de porc Duroc sur millefeuille de pommes de terre au thym et demi-glace de cochon
de lait
Duroc pork cheek on a mille-feuille of thyme-infused potato with suckling pig demi-glace
Duroc-Schweinebacken-Block auf Kartoffel-Millefeuille mit Thymian und Demi-glace vom
Spanferkel



Hojaldre con dúo de mousses de chocolate blanco y negro
Feuilleté avec duo de mousses au chocolat blanc et noir
Puff pastry with a duo of white and dark chocolate mousses
Blätterteig mit einem Duo aus weißer und dunkler Schokoladenmousse

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

