



MENÚ DEGUSTACIÓN

Carpaccio de “Llampuga” con cítricos, jengibre, rabanito y aceite de gamba
Carpaccio de coryphène avec agrumes, gingembre, radis et huile de crevette
Common dolphinfish carpaccio with citrus fruits, ginger, radish and prawn oil
Carpaccio von der Goldmakrele mit Zitrusfrüchten, Ingwer, Radieschen und Garnelenöl



Calamar de potera con papel de arroz, mayonesa de lima y parmentine con Kalamata
Calamar de ligne avec papier de riz, mayonnaise au citron vert et parmentine aux olives Kalamata
Line-caught squid with rice paper, lime mayonnaise and parmentine with Kalamata olives
Angelkalmar mit Reispapier, Limettenmayonnaise und Parmentine mit Kalamata-Oliven



Solomillo de cerdo duroc envuelto en col con guancial ibérico
Filet mignon de porc Duroc enveloppé de chou avec guancial ibérique
Duroc pork tenderloin wrapped in cabbage with Iberian guancial
Duroc-Schweinefilet im Kohlmantel mit iberischem Guancial



Finger de tres chocolates y gelee de frutos rojos
Finger aux trois chocolats et gelée de fruits rouges
Three-chocolate finger and red berry gelée
Finger mit drei Schokoladen und Beeren-Gelee

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

