



MENÚ DEGUSTACIÓN

Tosta de brioche con atún rojo, aguacate y caviar de alga nori
Tranche de brioche avec thon rouge, avocat et caviar d'algue nori
Brioche toast with bluefin tuna, avocado and nori seaweed caviar
Brioche-Toast mit Rotem Thunfisch, Avocado und Nori-Algen-Kaviar



Rulada de Merluza con vieira, perlas de calabacín y salsa de cava con tagliatone
Roulé de merlu avec coquilles Saint-Jacques, perles de courgette et sauce au cava, accompagné de tagliatone
Hake roulade with scallops, courgette pearls and cava sauce, served with tagliatone
Seehecht-Roulade mit Jakobsmuschel, Zucchini-Perlen und Cava-Sauce mit Tagliatone



Secreto Ibérico adobado con puré de patata morada ahumado
Secreto ibérique mariné, accompagné d'une purée de patates violettes fumées
Marinated Iberian 'secreto' with smoked purple potato purée
Mariniertes iberisches "Secreto" mit geräuchertem lila Kartoffelpüree



Raviolis de requesón, piña y melocotón caramelizados con sorbete de fresa
Raviolis au fromage blanc, à l'ananas et aux pêches caramélisées, accompagnés d'un sorbet à la fraise
Ravioli filled with cottage cheese, caramelised pineapple and peach, served with strawberry sorbet
Ravioli mit Quark, karamellisierten Ananas und Pfirsich, serviert mit Erdbeersorbet

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

