



MENÚ DEGUSTACIÓN

Gazpachuelo con emulsión de gamba roja, crostón al tomillo y huevo de codorniz
Gazpachuelo à l'émulsion de crevettes rouges, croûtons au thym et œuf de caille
Gazpachuelo with a red prawn emulsion, thyme croutons and quail's egg
Gazpachuelo mit Emulsion aus roten Garnelen, Thymian-Croutons und Wachteleiern



Mero confitado, emulsión de su pil-pil y fondo marino ahumado
Mérou confit, émulsion de son pil-pil et fond marin fumé
Confit of grouper, an emulsion of its pil-pil sauce and smoked seafood stock
Konfierter Zackenbarsch, Emulsion aus seiner Pil-Pil-Sauce und geräuchertem Meeresfond



Presa ibérica glaseada, cremoso de patata y demi-glace de su propio jugo
Porc ibérique glacé, crème de pommes de terre et demi-glace à son jus
Glazed Iberian pork, creamy potato purée and a demi-glace made from its own juice
Glasiertes Iberico-Schweinefleisch, cremige Kartoffelcreme und Demi-glace aus eigenem Bratensaft



Tartaleta de cremoso de limón y merengue suflé
Tartelette à la crème de citron et meringue soufflée
Tartlet with creamy lemon filling and soufflé meringue
Törtchen mit cremiger Zitronencreme und Soufflé-Baiser

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

