



MENÚ DEGUSTACIÓN

Panadita de semana Santa con raya, guisantes y alcachofa
Petite tourte de Pâques à la raie, aux petits pois et aux artichauts
Easter pastry with stingray fish, peas and artichoke
Oster-Panadita mit Rochen, Erbsen und Artischocken



Sashimi de serviola con yuzu, edamame y aire de soja
Sashimi de sériola au yuzu, aux edamame et à l'air de soja
Greater amberjack sashimi with yuzu, edamame and soy foam
Sashimi vom Gelbschwanzmakrelen mit Yuzu, Edamame und Sojaschaum



Solomillo de cordero en col rizada y salsa de frutos rojos
Filet d'agneau sur lit de chou frisé et sauce aux fruits rouges
Lamb fillet with kale and red berry sauce
Lammfilet auf Grünkohl mit Beeren-Sauce



Estrella de crespell, requesón, nueces caramelizadas y miel
Étoile de crespell, fromage blanc, noix caramélisées et miel
Crespell star with cottage cheese, caramelised walnuts and honey
Crespell-Stern mit Quark, karamellisierten Walnüssen und Honig

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

