



MENÚ DEGUSTACIÓN

Brioche de gamba roja y falso caviar con emulsión de lima y cebolla encurtida
Brioche de crevette rouge et faux caviar à l'émulsion de citron vert et oignon mariné
Red prawn brioche with false caviar, lime emulsion, and pickled onion
Brioche mit roter Garnele und falschem Kaviar, Limettenemulsion und eingelegten Zwiebeln



Canelones de merluza y calabacín con bisque de pescado de roca
Cannellonis de merlu et courgette avec bisque de poisson de roche
Hake and zucchini cannelloni with rockfish bisque
Mit Seehecht und Zucchini gefüllte Cannelloni an Felsen-Fischbisque



Redondo de pollo de corral relleno de mousse de trufa servido con espárragos y guanciale
Roulé de volaille fermière farci à la mousse de truffe avec asperges et guanciale
Free-range chicken roulade stuffed with truffle mousse, served with asparagus and guanciale
Gefüllter Freiland-Hähnchenbraten mit Trüffelmousse, serviert mit Spargel und Guanciale



Mousse de chocolate negro, aceite de oliva, helado de lavanda y merengue flambeado
Mousse au chocolat noir, huile d'olive, glace à la lavande et meringue flambée
Dark chocolate mousse, olive oil, lavender ice cream, and flambéed meringue
Dunkle Schokoladenmousse mit Olivenöl, Lavendeleis und flambiertem Baiser

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

