



MENÚ DEGUSTACIÓN

Crema de apio nabo con vieira, trufa negra y aceite de gamba roja
Crème de céleri-rave avec coquilles Saint-Jacques, truffe noire et huile de crevette rouge
Celeriac creamy soup with scallops, black truffle and red prawn oil
Selleriecremesuppe mit Jakobsmuschel, schwarzem Trüffel und Öl aus roten Garnelen



Seriola de nuestro puerto al horno con espárrago, alcachofa y alioli de azafrán
Sériole de notre port cuite au four avec asperges, artichauts et aïoli au safran
Baked greater amberjack from our harbour with asparagus, artichoke and saffron aioli
Im Ofen gebackene Gelbschwanzmakrele aus unserem Hafen mit Spargel, Artischocken und Safran-Alioli



Presa Ibérica con arroz seco de boletus y almendra tostada
Porc ibérique accompagné de riz sec aux cèpes et aux amandes grillées
Iberian pork shoulder with dry boletus rice and toasted almonds
Iberisches Schweinefleisch mit trockenem Reis mit Steinpilzen und gerösteten Mandeln



Tartaleta de fruta de la pasión y merengue italiano sopleteado
Tartelette au fruit de la passion avec meringue italienne flambée
Passion fruit tartlet with flambéed Italian meringue
Törtchen mit Passionsfrucht und flambiertem italienischem Baiser

37⁰⁰ Eur

ELEGIR ENTRE
PESCADO Y CARNE
CHOOSE BETWEEN
FISH AND MEAT

49⁰⁰ Eur

MENU
COMPLETO
FULL MENU

