



# menú degustación

## Abriendo boca

- Chupito de esencia de tomate
- Foie mi cuit con caramelo liquido de vermut rojo y compota de naranja
- Nuestra ensaladilla cremosa con suave ali oli de ajo negro y ventresca confitada
- Tartar de salmón noruego con ceviche de aguacate, huevas de trucha y crema de anchoas
- Buñuelitos de bacalao con emulsión de mango

## De la mar al plato

- Popietas de rodaballo con Beurre Blanc de vainilla y ostra con edamames salteados a las finas hierbas

## Directo de los pastos

- BroWnie de rabo de toro estofado con nueces, puré suave de tubérculos y napado con sus jugos al cacao

## Terminamos con dulce

- Espuma de tiramisú en copa con bizcocho de soletilla empapado en almíbar de amaretto y café

---

Sin maridaje: 42€  
Con maridaje: 50€