



MENU DEGUSTACIÓN

SNACKS

Remolacha, ají amarillo y queso feta
 Tomate y salazones
 Tartar de atún rojo, limón y trufa
 Consomé de vaca y amontillado

PRINCIPALES

Ensalada de alcachofa, bonito y apio
 Setas, escabeche Thai y caramelo de maíz
 Causa de mejillones en escabeche
 Ceviche caliente de lubina, chifles y
 anguila ahumada
 Ciervo, migas crujientes y calabaza

POSTRES

Curry dulce de frutas
 Mascarpone, alcachofa y yuzu

PETIT FOURS

Gominola de ñora
 Bombón de chocolate caramelizado

TASTING MENU

SNACKS

*Beetroot, Ají amarillo (Peruvian sauce) and
 Feta cheese
 Tomato and semi-salted dried fish
 Red tuna tartare, lemon and truffle
 Beef broth with Amontillado wine*

MAIN COURSES

*Artichoke, premium tuna and celery salad
 Wild mushrooms, Thai marinade and corn
 caramel
 Peruvian Causa with marinated mussels
 Sea bass warm Ceviche, plantain chips and
 smoked eel
 Venison, crunby breadcrumbs and pumpkin*

DESSERTS

*Fruits sweet curry
 Mascarpone, artichoke and yuzu*

PETIT FOURS

*Sweet red pepper gummy
 Caramelised chocolate bonbon*

65€ / pers

Bebidas no incl. Min 2 pers
 Drinks not incl. Min 2 pers.