

Menú

La tradición y el sabor

Tapioca de remolacha y steak tartar

*Crema de sardina y su lomo ahumado,
piparra encurtida y caviar*

*Verduras naturales de temporada ligeramente
salteadas, caldo de foie y jamón ibérico*

*Kokotxas de bacalao con berberechos
y jugo espumoso de moluscos*

*Canelón de pato y hongos glaseado en el horno
con espuma de patata y trufa de verano*

Los dulces para terminar

*Sopas de pan caramelizado
con helado de café*

Nuestros petit fours

*Bombones de chocolate, licor de leche al
armañac y financieras de almendra*

60

Nuestra selección de mantequillas:
salada, hongos, aguacate y remolacha

Pan de masa madre y largas fermentaciones

* Menú disponible de miércoles a viernes

La elaboración artesanal en nuestra cocina, implica la manipulación de todos los alérgenos a declarar según el reglamento (UE) 1169/2011, si usted requiere información correspondiente a cada plato, rogamos lo solicite a nuestro personal de servicio.