

Menú degustación

65€/ Iva incluido

Panipuri de tartar de presa ibérica de bellota

--

Quisquilla de motril sobre suave escabeche de cítricos

--

Torrija de brioche, natillas de boletus y tamarindo

--

Calamar de anzuelo relleno de bacalao, migas de pastor y lacado de chirivía

--

Mollejas de ternera en su jugo reducido de estragón y cebolla tostada

--

Rodaballo con su pil pil de habanero

--

Tataki de presa cebón angus, parmesano y crujiente de manitas de cerdo

--

*Tarta rota de limón, sabayón de lima kafir e inglesa de menta
(Cava o copa de oloroso)*

Maridaje incluido en precio

*Blanco D.O. Rueda "Marqués de Riscal"
Tinto D.O. Ribera del Duero "Finca Resalso"
Agua, cerveza, refrescos y café.*

