



MENÚ DE OTOÑO

OLIVA, anchoa, naranja y vermú

MEJILLONES en escabeche

CABALLA con encurtidos

CANELÓN DE PULARDA rustida con trufa

SUQUET DE CORVINA, almeja, navaja y mejillón

LLATA DE TERNERA con setas

LIMA, manzana verde, bergamota y anís

HIGOS, requesón y miel

Servicio de pan, aceite, agua y petit fours

Precio: 38€



MENÚ DEGUSTACIÓN

OLIVA, anchoa, naranja y vermú

MEJILLONES en escabeche

CABALLA con encurtidos

BOMBA de anémona

TERRINA DE FOIE, maíz y bourbon

SARDINA MARINADA, tomate seco, Idiazábal y albahaca

VENTRESCA DE ATÚN, alga codium y jugo de pimiento asado

CALAMAR, garbanzos, oreja de cerdo y nabo

MANITAS DE CERDO, sanfaina, sobrasada y alioli de miel

RODABALLO, coliflor y acelgas

VENTRESCA DE CORDERO, berenjena quemada y queso de cabra

LIMA, manzana verde, bergamota y anís

CUAJADA, mandarina y calabaza

CHOCOLATE, pan y aceite

Servicio de pan, aceite, agua y petit fours

Precio: 65€