

Volver



Música
Ambiental

Fin de
Fiesta

Menú Degustación

El Aperitivo

El mejillón de la ría con sardina ahumada, tomate, kikos, cebolleta, piparra y vinagre

Los Entrantes

El carpacho de trucha, su caviar, coliflor, wasabi de plancton, algas, apio, pepino, soja y sésamo

El huevo de corral setas silvestres, chips de oreja de cerdo ibérico y patata al humo

El Pescado,

El lomo de bacalao con pil-pil de sus callos al aceite de pimentón

La Carne

El codillo glaseado al ibérico con batata, cebolla y encurtidos

El Postre

El bombón de chocolate en texturas con cítricos y su caviar

Los Cafés y Licores

“Café de puchero y licores de frutas”.

Los Vinos y Cavas.

Blanco, Tinto y Espumoso

Información y Reservas 980 63 22 13

a partir del 17 de enero de 2018