

Menu erobianco

Aperitivos

Sepia | *arrabbiata* de ciruela | ajo negro | anchoa

Spaghetti | azafrán | osobuco | cítricos

Risotto ahumado | col morada | café

Anguila | tagliatella de arroz | cebolla

Lima | limón | bergamota

Caramelo | albaricoque | ron y vainilla

Petit-fours

140€

Maridaje

65€

Menu mercado

3 Aperitivos

.

2 Entrantes

.

Plato principal a elegir

.

Postre

.

Petit-four

Incluye servicio de panes caseros, agua y café

89€

Solo disponible al mediodia en los dias hábiles

Menu degustación

Aperitivos

Conejo marinado | gamba roja | carbonara de hierbas | chufa

Sepia | *arrabbiata* de ciruela | ajo negro | anchoa

Pappardella | atún | tomate

Salmonete | sarraceno | cañaillas | suero

Ravioli de *baccalá* | mole blanco | ostra | hoja de higuera

Pichón *arrosto* | pimiento | lavanda

Lima | limón | bergamota

Avellana | cereza picante | boulevardier

Petit-fours

170€

Maridaje

87€