

MENÚ DEGUSTACIÓN

Tartar de calamar, almendra, yema y guanciale.

-

Pez limón, *garum* y ajo negro.

Conejo marinado, pesto de hierbas y chufa.

Luiguina fría, hierbas, ceviche de ostra y langostinos.

Ravioli de parpatana de atún, consomé de rabo y puerro.

Salmonete, *fregola*, cañailas y lácteos.

Lomo bajo, tuétano y *marinara*.

Cítricos, mango, albaricoque y maria luisa.

Pannacotta de cardamomo, apionabo, casis y cacahuete.

Petit-fours.

170€

-

Maridaje.

85 €

Solo se sirve para mesas completas.

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.

