

MENÚ OROBIANCO

Tartar de calamar, almendra, yema y guanciaie.

-

Pez limón, *garum* y ajo negro.

Paccheri con pomelo rosado, cigala y caviar.

Risotto de crustáceos, gamba roja, bitter y limón fermentado.

Pescado de lonja, remolacha, navajas y foie de mar.

"Gin Tonic".

Mascarpone, café y albaricoque.

Petit-fours

140 €

-

Maridaje.

60 €

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.

