

MENÚ DEGUSTACIÓN

Amuse bouche

-

Conejo marinado, gamba roja, carbonara de hierbas y chufa

Cuajada de erizo, alcachofa, yuzu y mantequilla noisette

Ravioli de parpatana de atún, consomé de rabo y puerro

Tubetti, calabaza, balsámico, miso de parmigiano

Salmonete, *fregola*, cañailas y lácteos

Paloma, ciruela fermentada, pino y pastela

Shiso, cítricos y té matcha

Cacahuete, caramelo y tamarindo

Petit-fours

170€

-

Maridaje

87€

Solo se sirve para mesas completas.

