

SavoirFaire.

MENÚ DE FIN DE AÑO

*Crujiente de arroz negro con tartar de salmón y mayonesa
cítrica*

Ostras al natural

Zamburiñas con papada ibérica y coliflor

Mousse de foie con gelatina de vino de hielo

Ajo blanco con tartar de gamba roja y crujiente

*Cremoso de patata, huevo de codorniz a baja temperatura,
niscalos confitados, láminas de panceta y caviar*

Rape relleno de trufa con salsa americana y carabinero XL

*Solomillo con terrina de raíces, parmentier y setas de
temporada con salsa de foie y trufa*

Manzana ácida y cardamomo

Soufflé coulant de chocolate

Petit Fours

230€

Agua y pan incluidos | Water and bread included

IVA incluido | VAT included