

MENÚ OLAS Y RAÍCES

95,00€/persona

APERITIVOS

Degustación de AOVE.

Nuestros oreados artesanales

Boletus con grasa de ibéricos.

Crema templada de calabaza, salvia y crujiente de tocino.



PASOS

Tartar de gamba roja en diferentes texturas.

Ostra con espuma de kiwi.

Verdinas con perdiz.

Magret de pato con boniato asado y coulis de frutos rojos.



SIN REMORDIMIENTOS

Sorbete de albahaca fresca.

Hojaldre de amanzana ácida y crema pastelera de remolacha.



EL MENÚ INCLUYE:

Pan de masa madre y agua.

Nota – IVA incluido



Gluten



Crustáceo



Huevo



Pescado



Cacahuets



Soja



Lácteos



Cáscaras



Apio



Mostaza



Sulfitos



Moluscos



Altramuces



Sésamo