

menú picoteo

Surtido croquetas jamón y boletus (1ud pp)
Assortment iberian ham and boletus croquette

Tosta matrimonio sobre hojaldre caramelizado (1ud pp)
Caramelized puff patry, sardine and anchovy

Vieira con velouté de gambón rojo (1ud pp)
Scallops with prawn velouté

Gambones con espárragos, chile, lima y miel (al centro)
Prawns with asparagus, chilli, lime and honey sauce

Empanadillas de gambas al vapor y salsa de trufa (al centro)
Steamed veg and prawn gyozas with truffle sauce (to share)

UN POSTRE PARA COMPARTIR ONE DESSERT TO SHARE

Tarta de queso casera con salted caramel y garrapiñadas
Homemade cheesecake with salted caramel and candied nuts

Crema de limón con crumble de jengibre
Lemon posset with ginger crumble



55€ pp

Una bebida incluida

menú clásico

ENTRANTES STARTERS

Vieira con velouté de gambón rojo (1ud pp)

Scallops with prawn velouté

Surtido croquetas jamón y boletus (1ud pp)

Assortment iberian ham and boletus croquette

UN PRINCIPAL A ELEGIR ONE MAIN COURSE OF YOUR CHOICE

Tartar de salmón con mousse de aguacate

Salmon tartare and avocado mousse

Carrillada de cerdo ibérico al PX con patatines

Iberian pork cheek with PX and baby potatoes

UN POSTRE PARA COMPARTIR ONE DESSERT TO SHARE

Tarta de queso casera con salted caramel y garrapiñadas

Homemade cheesecake with salted caramel and candied nuts

Crema de limón con crumble de jengibre

Lemon posset with ginger crumble