

CARTA DEGUSTACIÓN

#1

#2 D.F 2018

APERITIVO DE BIENVENIDA

Salmorejo de cereza picantón

Corneto de Cabracho / Tobiko / Wakame

Crostini de pan de cereales / Escalibada / Sardina Ahumada

Buñuelos de bacalao / Mahonesa de lima y curry

ENTRANTES (A escoger uno)

- Arroz con pulpo / Mayonesa ligera de oricios / Espuma de ajada 14,00 €
- Tartar de Salmón / Manzana asada / Helado de tomate y albahaca 16,00 €
- Escalibada de Temporada / Quinoa / Jugo de pollo Tostado y Vermouth 16,00 €
- Alcachofas / Mollejas / Ajos tiernos 16,00 €
- Ensalada Thai / Vieira / Langostinos 16,00 €
- Ravioli de Faisan y Pera con Foie / Chalota Glaseda 18,00 €

PESCADOS (A escoger uno)

- Láminas de Bacalao / Carbón / Bizcocho de Pimientos especiados 18,00 €
- Merluza asada / Zanahoria morada / Tocineta ibérica y chipirones 18,00 €
- Pescado de lonja SM

CARNES (A escoger uno)

- Muslo de Capón / Langostinos / Milhoja de patata a la importancia 19,00 €
- Paletilla confitada / Praliné de Castañas / Bombón de queso ahumado 19,00 €
- Nuestra Cochinita Pibil / Torto de pan sardo 18,00 €
- Taco de Presa Ibérica / Yuca Negra / Salsa Hoisin / Cremoso de Valdeón 18,00 €

POSTRES (A escoger uno)

- Fresas / Crema de Chocolate Blanco / Oblea de hojaldre especiada 5,00 €
- Bolitas de melón / Infusión frutos rojos / Helado de Yuzu 5,00 €
- Tatín de pera / Salsa de sticky toffe / Esferificación Cítrica 5,00 €
- Coulant de Chocolate / Corazón de Vainilla / Helado de Frutos Rojos 5,00 €

30 € * Bebidas No Incluidas

Cumpliendo con el reglamento (UE)n1169/20 tenemos a su disposición información relativa a los alérgenos de nuestros platos.
Solicítela a nuestro personal.