

# CARTA DEGUSTACIÓN

# #1

## #4 D.F 2018

### APERITIVO DE BIENVENIDA

---

Androlla en tempura / Repollo caramelizado  
Hummus de guisante / Espuma de queso Veigadarte  
Rollito Nem de shitake y completo berciano  
Focaccia de Lacón y Pimientos caramelizados

### ENTRANTES (A escoger uno)

---

- Arroz bomba / Alcachofa / Botillo / Espuma de Lemon Grass 16,00 €
- Parmentier de Pulpo / Queso Ahumado / Gelatina de Ajada 16,00 €
- Ensalada de Verduras Asadas / Foie Escabechado / Crujiente de Cecina 16,00 €
- Crema de Boletus / Yema Trufada / Caviar de Mencía 14,00 €
- Carpaccio de lengua curada / Puerro confitado al caramelo / Rúcula y Parmesano 16,00 €
- Ravioli de Faisan / Pera con Foie / Castaña 18,00 €

### PESCADOS (A escoger uno)

---

- Bacalao / Guiso de oreja Thai / Salicornia Tempurizada 19,00 €
- Medallón de Rape / Salsa Chalotas y Teriyaki / Verduras Salteadas 19,00 €
- Pescado de lonja SM

### CARNES (A escoger uno)

---

- Rabo de Novillo / Patata Violeta / Chips de Boniato 19,00 €
- Magret de Pato / Pera salteada / Salsa de Naranja y Campari 19,00 €
- Jarrete de Ternera / Chocolate Belga / Higos Pikoles 18,00 €
- Costillar Ibérico / Ensalada de Rúcula al pesto / Anacardos 19,00 €

### POSTRES (A escoger uno)

---

- Canelón de Piña caramelizada / Crema de Avellana / Helado Piña Colada 5,00 €
- Irlandes de Cereza (Sorbete) 5,00 €
- Lingote de fruta de la pasión / Frutos Rojos / Algodón de Azúcar 5,00 €
- Tarta Tatín caramelizada en Pasta Filo / Helado de Crema de Orujo 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.