



MENÚ DEGUSTACIÓN

Aperitivo del cheff

Para entrar en calor

Consomé de gallina y jabugo con fideos de cabello de ángel y picatostes

Seguimos con

Risotto con arroz frito al Sake, setas, trigueros, soja, pétalos de parmesano y demi-glace

Una de mar

Bacalao Skrei confitado al alioli de miel y tapenade de aceituna negra escarlatina

No podía faltar la tierra

Abanico de secreto a la parrilla con salsa a la pimienta

Para endulzar la vida

Lemon pai de queso con gelée de frutos rojos

BODEGA

Vino tinto Pirineos 3404 D.O. Somontano

Agua mineral

(No incluye cervezas, refrescos y similares)

Precio 32,00€ (iva incluido)