

MENÚ DEGUSTACIÓN



Aperitivo del cheff

Para combatir el calor

Gazpacho *minigolf* con pipirrana de verduritas, helado de limón y toque de menta



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)

32,00€
(iva incluido)

