

LOS PEQUEÑOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje al puerto de Santa María.

Croqueta de calabaza, naranja y azafrán ahumado.

Cruji shiso con mejillones en escabeche.

De Madrid al cielo: Cocido 2.0

Venus margarita cocktail.

La cebolla que quería ser atún.

Pan soufflé con jamón y caviar.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar

PLATO PRINCIPAL

Un guiño a la tradición: canelón de asado de tres carnes.

o

Socarrat:

Gamba roja y pato confitado.

Dentro de una lima, un marinado.

Tartar de verduras a la piedra.

POSTRE

Momento dulce.

Disponible de Martes a Viernes (no festivos) en servicio de almuerzo.

Precio por pax: 69 euros | Incluye copa de cava de bienvenida y café | Servicio de agua y pan incluido | IVA incluido