

LOS NUEVE BOCADOS DE APERITIVO

Perla de ostra escabechada con ensalada de algas y uva.

Piedra mimética de queso manchego, nueces y trufa.

Crujicoca.

Bellini de melocotón.

Cucurucho de camarones.

Pan soufflé relleno de tomate y butifarra.

Churro con jamón ibérico y caviar.

Brioche de Sardina y Coca cola.

Oveo: Cebolla , huevas de trucha y mousse caliente de pimentón.

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