

LOS PEQUEÑOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje a El Puerto Santa María.

Venus pisco pera.

Bombón frío de cítricos, anguila y almendras.

El atún que quería ser berenjena.

La calçotada: romesco y calçots.

Como un bocadillo de calamar, chipirón y shiso.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.
Ensalzando la aceituna cacereña, caviar y panceta ibérica.

PLATOS

Lenguado en hábito negro con vainas verdes y calabacín;
suquet de algas viaje a Tailandia.

De la tradición revisada: Canelón de asado de tres carnes con setas
y micro verduras.

Momento dulce.

BODEGA

Burbujas by FRX D.O. Cava.

Vino Blanco

Vino Tinto

Disponibile solo de Martes a Viernes (no festivos) en servicio de almuerzo

Precio por pax: 125 euros | Incluye servicio de agua, pan y aceite | Servicio de café incluido | IVA incluido

LOS PEQUEÑOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje a El Puerto Santa María.

Venus pisco pera.

Bombón frío de cítricos, anguila y almendras.

El atún que quería ser berenjena.

La calçotada: romesco y calçots.

Como un bocadillo de calamar, chipirón y shiso.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.

Ensalzando la aceituna cacereña, caviar y panceta ibérica.

PLATOS

Galleta de boletus y tuber melanosporum con trazo de ajo dulce.

Lenguado en habito negro con vainas verdes y calabacín;
suquet de algas viaje a Tailandia.

Cochinillo ibérico confitado con coca de chicharrones y pimientos cristal.

Momento dulce.

Bodega y bebidas no incluidas

LOS PEQUEÑOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje a El Puerto Santa María.

Venus pisco pera.

Bombón frío de cítricos, anguila y almendras.

El atún que quería ser berenjena.

La calçotada: romesco y calçots.

Como un bocadillo de calamar, chipirón y shiso.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.

Ensalzando la aceituna cacereña, caviar y panceta ibérica.

PLATOS

Galleta de boletus y tuber melanosporum con trazo de ajo dulce.

Tortilla y callos de bacalao con guiso de alubias de Santa Pau;
tapiz de pisto y aceitunas.

Lenguado en habito negro con vainas verdes y calabacín;
suquet de algas viaje a Tailandia.

Cochinillo ibérico confitado con coca de chicharrones y pimientos cristal.

Momento dulce.

Bodega y bebidas no incluidas

Precio por pax: 140 euros | Incluye servicio de agua, pan y aceite | Servicio de café incluido | IVA incluido

LOS PEQUEÑOS BOCADOS PARA EMPEZAR

Piedra mimética de queso Idiazábal y pistachos tiernos.

Homenaje a El Puerto Santa María.

Venus pisco pera.

Bombón frío de cítricos, anguila y almendras.

El atún que quería ser berenjena.

La calçotada: romesco y calçots.

Como un bocadillo de calamar, chipirón y shiso.

Oveo: champiñones de parís, trufa y erizo de mar.
Ensalzando la aceituna cacereña, caviar y panceta ibérica.

PLATOS

Perfecto de alcachofas, buey de mar y trufas e hinojo.

Trufa sorpresa con tallos de romana, hierbas raras.

Patata hojaldrada con anchoas y trufa.

Lamina de arroz socarrat con carabinero, acelgas a la crema con panceta ahumada.

Lenguado en habito negro con vainas verdes y calabacín;
suquet de algas viaje a Tailandia.

Cochinillo ibérico confitado con coca de chicharrones y pimientos cristal.

Momento dulce

Bodega y bebidas no incluidas

Precio por pax: 150 euros | Incluye servicio de agua, pan y aceite | Servicio de café incluido | IVA incluido



BODEGA

Sugerencia de nuestro Sumiller

BODEGA N°1

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Fraga do Corvo D.O. Monterrei
Cair Cuvée D.O. Ribera del Duero.

25 euros

BODEGA N°2

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Quintaluna D.O. Rueda
Contino Reserva D.O.C. Rioja

35 euros

BODEGA N°3

Burbujas by FRX D.O. Cava.
Fransola. D.O. Penedès
Mauro V.T. Castilla y León
Finca Antigua Dulce D.O. La Mancha

55 euros

La referencia de los vinos pueden estar sujetas a cambios

Precio por persona | IVA incluido