



degustación d'anna

PARA ABRIR BOCA

Degustación de panes y aperitivo del chef

CONTINUAMOS

Esparrago blanco de navarra con su helado, plancton, semi-salazón de mújol y jamón ibérico al corte

Foie Fermadour con velo de granada e higos en texturas

Mollejas de vacuno con calabaza, ajos tiernos, cebollas asadas y aromas del campo

Huevos confitados en aceite de oliva acompañados de foie a la plancha y trufa negra

MAR Y MONTAÑA

Vieiras con panceta, trigo y romesco

AL GRANO

Caza de setas y manzana

APERITIVO AL POSTRE

Leche ahumada de cabra, miel y grosellas

DULCE BOCADO

Placer de pistachos y frutos rojos