

MENÚ INSPIRACIÓN

PAN Y APERITIVO del chef

3 ENTRANTES para compartir

1 PLATO PRINCIPAL a elegir entre carne, pescado o arroz

1 POSTRE A ELEGIR entre varias opciones

29 precio por persona. Bebida no incluida.
10% I.v.a. incluido.

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.



DEGUSTACIÓN D'ANNA

SNACKS

Delicia de pulpo con pimentón de la vera y cebolla caramelizada
Teja de arroz con pate casero
Croqueta de conejo asado

CONTINUAMOS

Crema tibia de judías verdes y algas con atún rojo macerado y miga de café arábica
Ravioli de gamba relleno de setas con su arroz de gambas y colmenillas
Viera braseada con molleja fermadour lacada, crema de apio-nabo y salsa venere
Huevos confitados con foie y trufa

MAR O MONTAÑA

Bacalao negro con gel de maracuyá y espárragos verdes
Costilla de castaña en 2 cocciones con salsa barbacoa y verduritas salteadas

PRE-POSTRE

Falso huevo

DULCE

Texturas de granada y turrón con panettone de Raúl Asencio

45 precio por persona. Bebida no incluida.

Opciones de maridaje; Cervezas gastronómicas 15 / Vinos convencionales 25 / Vinos naturales 29 precios por persona.

El Maridaje seleccionado no es imprescindible que sea por mesa completa, pero si que la elección sea la misma.

10% I.v.a. incluido.

Disponemos de información en materia de alergias e intolerancias alimentarias.