

Menu degustación 5 pases

Comenzamos.....

Anguila ahumada rellana de requesón, dulce de tomate y dátil con teja de arroz y alga nori.

Sardina con ceviche de fresas y queso manchego

Delicia ibérica de baja temperatura, tartar de quisquilla, huevas crujientes y sopa de boletus

Huevos confitados en aove, foie a la plancha y trufas negras

Al grano.....

Nuestro arroz de conejo con garbanzos garrapiñados...

Mi dulce bocado.....

Tatin de fruta de temporada, coco y helado de vainilla

**29,00€ por persona.
Bebida no incluida.**