

# **Menu degustación 8 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**

**Nuestro arroz meloso de conejo con garbanzos garrapiñados**

Del mar.....

**Calamar nacional en su tinta, relleno de dátil, almendras y tallarín fresco en dos texturas**

De la tierra.....

**Pato en dos cocciones, chalotas escabechadas, crema de peras y lavanda**

Aperitivo de postre.....

**Tataki de melón y Martini, hojas de menta y sorbete de limón verde**

Mi dulce bocado.....

**Tatin de fruta de temporada, coco y helado de vainilla**

**45,00€ por persona.**

**Bebida no incluida.**