

MENÚ DEGUSTACIÓN

Primavera

ENTRANTES

Terrina de foie caramelizada casera con chutney de manzana reineta y gelatina de Pedro Ximenez

Arroz con almejas en salsa verde

PESCADO

Lomo de merluza parrilla con crema de pesto rojo

CARNE

Preso ibérica con boniato aliñado a la trufa

POSTRE

Torrija de brioche al baylis con helado de vainilla

60€ Persona

Bebida no incluida

*Menú servido a mesa completa