

MENÚ DÍA DE LA MADRE

Del 2 al 4 de mayo

Bocados

Croqueta de leche fresca de vaca e ibéricos

Buñuelo frito, pate de caza yema curada y emulsión de hierbas

Pastel de cabracho con salsa tártara y pan de cristal

Compartir

Brandada de bacalao, pimientos a la llama, pilpil y aceituna de calamata

Alcachofa asada, picaña madurada y holandesa miso

Individual por persona

Merluza de pincho asada, txangurro y salsa de mantequilla y espumosa

Canelón de pularda asada, trompetas de la muerte y bechamel de hongos

Postre

Hojaldre caramelizado, cremoso de vainilla y helado de vainilla

Agua, pan, café o infusión, petit fours

62€ IVA incluido/ bodega selección de la casa

*** Este menú se servirá a mesa completa sin modificaciones salvo en casos de alergias o intolerancias alimentarias**

***Nuestra filosofía, se basa en que nuestra carta no puede exigir al mar, sino que es la mar la que propone los pescados que tenemos disponibles.**

***Nuestros productos variarán en función del estado de las aguas, del tiempo o de la temporada, y así asegurar al cliente el mejor pescado en cada momento.**