



MENÚ PRIMAVERA

APERITIVOS

Croqueta de cachón en su tinta con emulsión de ajo confitado

Crema de calabaza e hinojo con chips de alcachofa

Tiradito de verdel con espuma de ceviche nikkei

ENTRANTE

Arroz meloso de carrilleras de cerdo y shiitake

SEGUNDO (A ELEGIR)

Canelón de cordero especiado a la marroquí con cuscús de berenjenas a la llama

Civet de corzo con apionabo y manzana

Lomo de lubina con meunière de cítricos y trigueros salteados

Bacalao asado sobre caldo dashi de panceta ibérica y muselina de ajo negro

POSTRE (A ELEGIR)

Flan de queso Rey Silo, toffee de nueces y su galleta crujiente

Semifrío de fresas con chocolate blanco

36€

Maridaje de 2 copas de vino seleccionadas por nuestro sumiller: 8€

El menú Primavera se servirá a mesa completa y a un máximo de 10 comensales.

Precio por persona, pan y agua incluidos

