

menú degustación

Snacks.

Aliño de pimientos asados con ventresca de atún rojo, tomate y aceitunas negras.

Conejo en escabeche y yogur.

Socarrat de arroz de ibéricos con tartar de pez espada.

Raya en pepitoria con bearnesa de amontillado y mostaza.

Lubina, caldo tostado de boquerón, hummus y cebollino.

“Oreo” de ibérico y ruibarbo con almendras y lima-hierbabuena.

Carrillera crujiente de vaca con salsa de P.X.

Pintada sobre hongos, verduras y su jugo.

Bizcocho de piña y ras el hanout, chocolate blanco y rooibos.

Coco, chocolate blanco y pistacho.

Petit fours.

15 de abril de 2021

