

2025

*Fin de año*

# MENÚ

Carpaccio de vieira con pico de gallo  
Scallop carpaccio with "pico de gallo"

Jamón ibérico con pan con tomate  
Iberian ham platter with tomato bread

Tataki de atún rojo sobre mousse de aguacate y ají  
amarillo.

Bluefin tuna tataki on avocado and ají amarillo  
mousse

Bao de panceta con mango y teriyaki  
Pork belly bao with mango and teriyaki sauce

Corazón de alcachofa con yema curada y trufa rallada  
Artichoke heart with cured egg yolk and shaved  
truffle

Tortilla de xangurro con salsa brava  
Spider crab omelette with spicy brava sauce

Corvina a baja temperatura con piel de calabacín y  
puré de celeri.  
Slow-cooked sea bass with zucchini skin and celeriac  
purée

Espalda de cordero deshuesada con parmentier  
trufado

Boneless lamb shoulder with truffled parmentier

Coulant de chocolate  
Chocolate coulant

Bebidas ilimitadas durante toda la cena  
Unlimited drinks throughout dinner

120€

iva incluido