

MENÚ DEL DÍA

Entrantes centro de mesa

Royal de erizo con sorbete de manzana.

Brioche de ventresca de atún con pesto rojo y verde.

Primer plato individual

Huevo de corral a baja temperatura con maitake, papada y jugo de ternera.

Platos principales

Arroz meloso de cangrejo azul.

Bacalao con pimientos del Piquillo y su torrezno.

Rabo de toro con bordalesa de tamrindo, parmesano y manzana.

Postre

Milhojas de limón y curry con sorbete de coco.

30,00€ por persona, iva incluido. Bebidas aparte.