

MENÚ DEL DÍA

Entrantes centro de mesa

Crema bruleé de foie con manzana y huevas de trucha.

Tartar de atún con yema de huevo de codorniz.

Vieira con beurre blanc de salicornia, remolacha y bimi.

Platos principales a elegir

Arroz con gambas y ajos tiernos.

Bacalao con queso Idiazabal, menbrillo y eneldo.

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

Postre

Crema de chocolate y caramelo con frambuesa y sorbete de coco.

30,00€ por persona, iva incluido.

Bebidas aparte.