



AROMA

Por Mario Sandoval

MENÚ GASTRONÓMICO

Milhoja de foie y queso de cabra con compota de manzana

Tartar de bogavante con aceite de chile, chalota y jugo de bogavante

Huevo poché con setas de temporada y trufa

Parpatana de atún glaseada con guiso de tomate de árbol y crujiente de aceituna negra

Suprema de pichón con su estofado, puré de castaña y setas de temporada

Selección de quesos franceses con membrillo y crackers italianos

Migas de chocolate con espuma de leche, frambuesa y helado de yogur

Gató de almendras con crema de tomillo y helado de queso

72€ IVA incluido

MENÚ DEGUSTACIÓN

Ajoblanco con foie y cerezas y perlas de palo cortao

Tartar de salmón con guacamole, salsa de soja y hoja de lima

Ravioli de crustáceo y verduritas con salsa de champagne y azafrán

Arroz meloso de pichón y setas de temporada

Cochinillo confitado sobre terrina de vegetales ahumados y encurtidos

Exótico de mango y frutas de la pasión

58€ IVA incluido

Para alergias e intolerancias, por favor consulte a nuestro personal
Los menus serán ordenados a mesa completa hasta un máximo de 8 comensales