

MENÚ DE LOS OCÉANOS

08 de junio de 2019

Entrante

Carabinero con jugo de sus cabezas y mayonesa de sriracha con remolacha

Platos principales

Espárrago a la mantequilla de oveja, trucha marinada con salsa holandesa, esferificación de palo cortado perrechico

Pargo al horno con pimiento de cristal confitado, tomate rosa y chips de ajo.

Postre

Bizcocho de limón con melocotón y almendras

63€ I.V.A. INC.

(precio por persona sin maridaje)