70€/ persona. Amb reserva prèvia. Mínim 2 persones.

Aperitiu especial del chef.

Croqueta de moniato i bolets Trompeta de la Mort.

Anxova del Cantàbric amb mantega d'herbes i trufa.

- Vi blanc Terras Gauda, D.O.Rías Baixas. Albarariño.

Caneló de pularda amb bechamel trufada, porro ecològic i formatge de cassoleta .

- Vi negre Parajes del Cabriel 2020, D.O.Utiel Requena; Bobal.

Torrija brioche amb gelat de llet merengada, toffee salat i crumble de atmetlles.

- Mistela Martín Faixo. Moscatel.

Ous, creïlles amb gambes a l'allet i cansalada ibèrica Maldonado

- Vi rosé Muga 2021, D.O.Rioja; Viura i Garnacha.

Peix del dia amb verduretes de temporada.

- Vi blanc Pansa Blanca, D.O. Alella; Pansa blanca.