

image not found or type unknown



70€/ persona. Con reserva previa. Mínimo 2 personas.

Aperitivo especial del chef.

Buñuelo de bacalao con alioli de ajo asado

Anchoa brioche con mantequilla de trufa y hierbas

Vino blanco Terras Gauda, D.O.Rías Baixas. Albarariño.

Canelón de pularda con bechamel trufada y almendras

Vino tinto Parajes del Cabriel 2020, D.O.Utiel Requena; Bobal.

Tarta de chocolate con aceite y sal con caviaroli

Vino dulce Casta Diva Cosecha Miel, Moscatel; D.O. Alicante

Nuestra coca de dacsá (maíz) con sanfaina y ventresca de atún rojo

Vino rosado Muga 2021, D.O.Rioja; Viura y Garnacha.

Lagarto ibérico con patata y compota de manzana

Vino blanco Pansa Blanca, D.O. Alella; Pansa blanca.
