



70€/persona. Con reserva previa.

Aperitivo especial del chef.

Croqueta de boniato y setas Trompeta de la Muerte.

Anchoa brioche del Cantábrico con hierbas y mantequilla de trufa.

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

Canelón de pularda con bechamel trufada, puerro ecológico y queso servilleta.

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

Torrija de brioche con helado de leche merengada, toffee salado y crumble de almendras.

Mistela Martín Faixo. Moscatel.

Portobello parrillado con huevo cocinado a baja temperatura, queso manchego y panceta ibérica Maldonado.

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

Pescado del día con verduritas de temporada.

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