

menú

San Valentín

Disponible desde el 11 al 16 de febrero

ENTRANTES

Tartar de salmón sobre sopa de lombarda y cítricos, bizcocho roto de tinta de calamar y coral rojo.

Fideos de calamar con espuma de manzana verde, perejil y tóbico rojo.

Brioche de panceta a 65 grados con ensalada americana.

PRINCIPAL A ESCOGER

Lingote de carrillera de cerdo sobre ñoquis en salsa de morcilla.

Lubina ahumada sobre quinoa negra y salsa romesco.

POSTRE

Crepe de frutos rojos rellena de tarta de queso cremosa y núcleo de fresa estofada.

Mini gin de manzana osmotizada con arándanos.

60€

(Bebida no incluida)

TOROMBÖLO