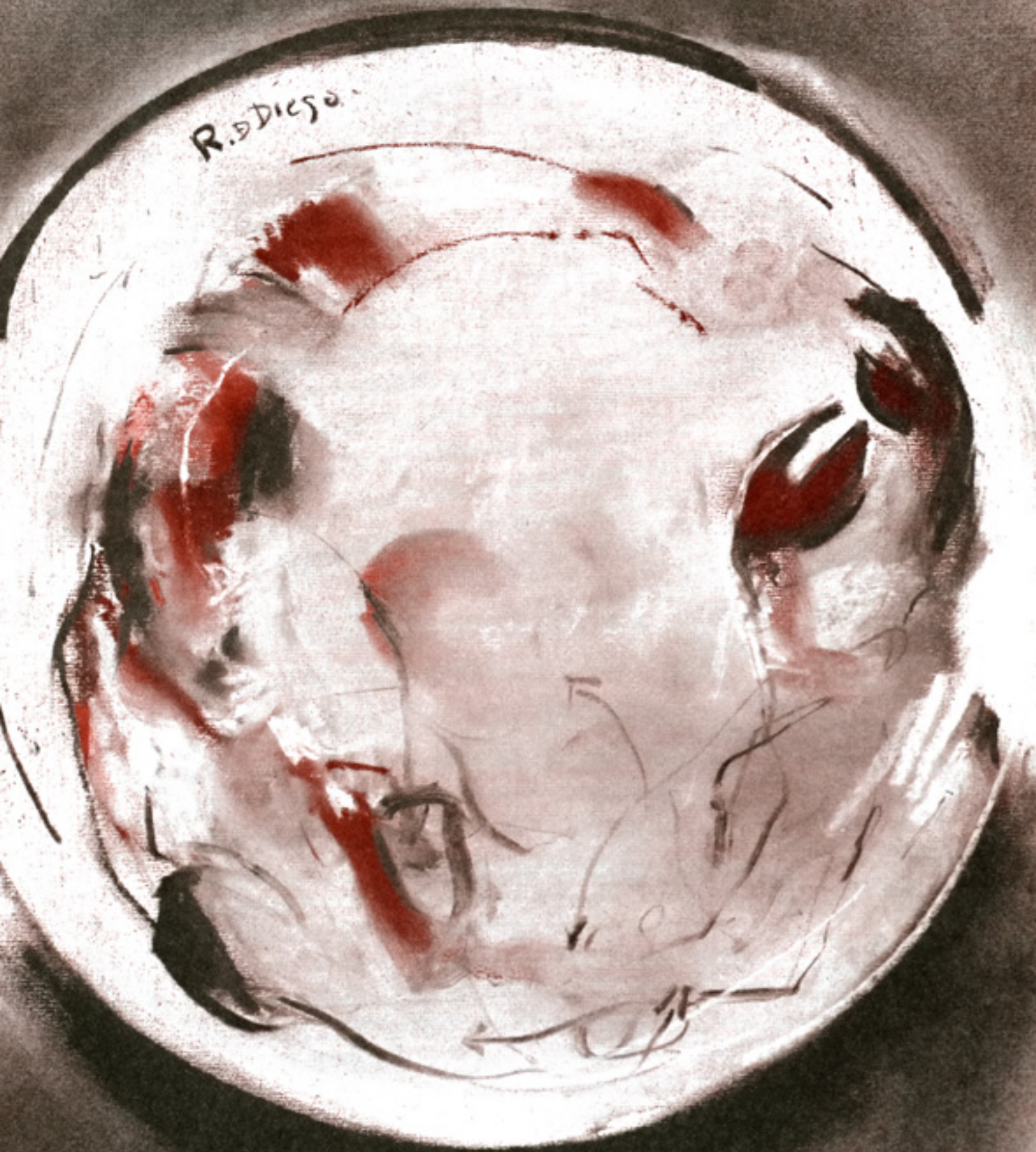


J. G. ...

R. Diego





MENÚ DEGUSTACIÓN

SNACKS Y APERITIVOS

TRES OSTRAS LOUIS
A NUESTRA MANERA
(ESCABECHE, CHALOTAS CON VINO DE ALSACIA Y SUQUET)

CANELÓN DE SEPIA CON SALPICÓN DE TOMATE,
MARISCO DE COSTA, MAYONESA DE SU CORAL,
AGUA DE TOMATE AZUL Y ALGAS ENCURTIDAS

SOPA RAMEN DE PESCADO Y
MARISCO DEL MEDITERRÁNEO

HUEVO DE CASERÍO CON PATATAS,
BOGAVANTE Y SALSA DE CHILI CRAB

NUESTRA FRITURA EN CRUJIENTE
DE PANKO CON MOUSSE DE ALIOLI Y
ROMESCO LIGERAMENTE PICANTE

SHABU-SHABU DE TERNERA Y
PRESA IBÉRICA A LAS TRES SALSAS

MELOCOTÓN AL VINO 2018

PANAL DE MIEL CON HELADO DE MATÓ
Y CHIBOUST DE ROMERO

PETITS FOURS

PRECIO: 82,00 €

(IVA INCLUIDO)

PRETENDEMOS LOGRAR LA MAYOR ARMONÍA POSIBLE EN SU MESA. ESTA ES LA RAZÓN
POR LA QUE SÓLO SERVIREMOS NUESTROS MENÚS PARA MESAS COMPLETAS