

J. Galt 1988

R. Diego





MENÚ GASTRONÓMICO

SNACKS Y APERITIVOS

TARTAR DE GAMBA ROJA,
ROYAL DE AGUACATE Y AJOBLANCO
O

CREMA DE ANGUILA AHUMADA,
DUXELLE DE SETAS Y PURÉ DE BONIATO

CANELÓN TRUFADO
(BLACK ANGUS, POLLO DE CORRAL,
FOIE Y CERDO IBÉRICO)
O

ARROZ DE ANÉMONAS DE MAR
CON CALAMARCITOS DE PLAYA

SUQUET DE PESCADO Y GALERAS
O

NUESTRA CALÇOTADA

CHOCOLATES
O

POSTRE CÍTRICO

PETITS FOURS

PRECIO DEL MENÚ

65,00 €/PERS.
(IVA INCLUIDO)

LE OFRECEMOS LA OPCIÓN DE:

VINO O CAVA SELECCIÓN DE NUESTRA SOMMELIER
(1 BOTELLA PARA 2 PERS.) + AGUA + CAFÉS

85,00 €/PERS.
(IVA INCLUIDO)

DEBIDO A QUE TRABAJAMOS SIEMPRE CON PRODUCTO DE TEMPORADA,
NUESTROS MENÚS PUEDEN SUFRIR CAMBIOS.