

Trascorrales 19

Café con leche

Canelón meloso de gamba, maíz y chicharrones

Miga de bacalao y foie-gras

Salmón helado ahumado

Mantequilla avellana montada, praliné y pan hecho en casa

Bocarte, tomate e hinojo

Berenjena asada y rosbif ibérico acidulado

Ravioli de calamar y emulsión del tocino del jamón

Sopa de ave emulsionada, tataki de bonito, albahaca y champiñón

Pulpo guisado y rustido, morcilla fresca, humus y patata pisada seca

Socarrat de algas, papada ibérica y cigala marinada

Cre moso de Rey Silo, avellana, miel y frutos rojos

85.00 € IVA incluido

Incluye agua mineral sin gas y nuestra simpatía

Este menú se sirve a mesa completa

Menú abierto a variaciones dependiendo de la estacionalidad del producto y de nuestros proveedores de cercanía