



ESPECIALES DE NAVIDAD

ENTRANTES

Croqueta ibérica, salsa de tuétano

Carrillera de bacalao al pil pil, alubias blancas, guanciales crujientes

Cuscús de coliflor, verduras variadas, manzana marinada, yogur, caviar cítrico

PLATO PRINCIPAL

Trofie, pulpitos “a la genovesa”, azafrán

Ossobuco, tuétano, apionabo

POSTRE

Profiteroles, praliné, crema de avellanas

Tarta de queso, coulis de cereza

55€

Feel free to let the team know about any intolerances or allergies.



ESPECIALES DE NAVIDAD

ENTRANTES

Carrillera de bacalao al pil pil, alubias blancas, guanciales crujientes

Pan hojaldrado, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil

Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras, polenta crujiente

Carpaccio de calabaza, crumble de amaretto, reducción de balsámico, salvia, salsa de anchoas

PLATO PRINCIPAL

Trofie, boletus y trufa negra

Ossobuco, tuétano, apionabo

POSTRE

Profiteroles, praliné, crema de avellanas

Tarta de queso, coulis de cereza

70€

Feel free to let the team know about any intolerances or allergies.



ESPECIALES DE NAVIDAD

ENTRANTES

Carpaccio de gamba roja, gel de naranja, hinojo, pesto

Pan hojaldrado, pimientos marinados, sardina ahumada, mantequilla de perejil

Tartar de ternera, salsa de atún, tuétano, alcaparras, polenta crujiente

Carrillera de bacalao al pil pil, alubias blancas, guanciales crujientes

Huevo ecológico, espuma de patata y parmesano, tupinambo, trufa negra

PLATO INTERMEDIO

Raviolis de castaña, salvia, espuma de pecorino, boletus

PLATO PRINCIPAL

Pargo rojo, zanahoria, nage (caldo aromático), habas tiernas

Entrecot, puré trufado, setas silvestres

POSTRE

Profiteroles, praliné, crema de avellanas

Tarta de queso, coulis de cereza

85€

Feel free to let the team know about any intolerances or allergies.