

Menú A-1

Entrantes a compartir
Selección de quesos

Primer plato
Pulpo con tirabeques, hinojo y mahonesa de kimchi

Segundo plato a elegir
Rodaballo con berenjenas al miso
O
Carrillera de ternera con apio nabo y polenta

Postre
Mont Blanc

Café

Bodega
Aguas minerales, refrescos o cervezas
Vino blanco Ad Libitum (Rioja)
Vino tinto Blau (Montsant)

Precio/persona: 49€. IGIC incluido

Menú A-2

Entrante

Ceviche clásico de lubina

Primer plato

Pulpo con tirabeques, hinojo y mahonesa de kimchi

Segundo plato

Carrillera de ternera con apio nabo y polenta

Postre

Inspiración fresa

Café

Bodega

Aguas minerales, refrescos o cervezas

Vino blanco Ad Libitum (Rioja)

Vino tinto Blau (Montsant)

Precio/persona: 49€. IGIC incluido

Menú B

Entrante

Ceviche clásico de lubina

Primer plato

Foie, crujiente de gofio y manzana asada

Segundo plato

Bacalao con salsa de manitas y garbanzos

O

Carrilera de ternera con apio nabo y polenta

Postre

Mousse de chocolate, caramelo y café

Café

Bodega

Aguas minerales, refrescos o cervezas

Vino blanco Sommos Varietales (Somontano)

Vino tinto Carravalseca (Rioja)

Precio/persona: 53€. IGIC incluido

Menú C

Entrante

Ceviche clásico de lubina

Primer plato

Magret de pato curado con huitlacoche y maiz

Segundo plato

Arroz de marisco y calamar

Tercer plato

Vaca madurada con calabaza asada y requesón de cabra

Postre

Cítricos en texturas

Café

Bodega

Aguas minerales, refrescos o cervezas

Vino blanco Aucalá (Terra Alta)

Vino tinto Figuero Crianza (Ribera del Duero)

Precio/persona: 57€ IGIC incluido

Menú D

Entrante

Mejillones en escabeche

Primer plato

Pulpo con tirabeques, hinojo y mahonesa de kimchi

Segundo plato

Rodaballo con berenjenas al miso

Tercer plato

Pichón con praliné de avellana y mantequilla tostada

Postre

Exotic Sphere

Café

Bodega

Aguas minerales, refrescos o cervezas

Vino blanco Paisaje de las Islas (Islas Canarias)

Vino tinto Jean Leon (Penedés)

Precio/persona: 65€ IGIC incluido