
MENÚ

PETITS PLAERS

Degustación de Otoño

Sardina ahumada, tártar de tomate y uvas
Sardine fumée, tartare de tomate et raisins

Crema de rebozuelos con panceta ibérica y “migas”
Crème de chanterelles avec pancetta ibérique et “migas” (chapelure)

Escalope de foie con boletus salteados y castañas a la brasa
Escalope de foie avec cèpes sautés et châtaignes grillées.

Guiso de sepia con garbanzos y rebozuelos amarillos
Ragoût de seiche avec pois chiches et chanterelles jaunissantes

Suquet de rape con trompetas de la muerte
Suquet de lotte avec trompettes de la mort

Fricandó de ternera guisado con perrechicos
Fricandó de veau mijoté avec mousserons

Biscuit helado
Biscuit glacé

Maridaje supl. 25€
Accord mets et vins supp. 25€



60€/ persona
60€/ personne



IVA incluido
TVA incluse

Bebidas no incluidas. Los productos de temporada pueden variar según el mercado.
Servicio a mesa completa. Carta de alérgenos disponible.
Boissons non incluses. Les produits de saison peuvent varier selon le marché.
Service à table complète. Carte des allergènes disponible.
