



MENÚ DEGUSTACIÓN



BOMBA DE FOIE

O

ANCHOAS EN MANTEQUILLA
Y CARNE DE PIMIENTO



CARPACCIO DE WAGYU

O

TARTAR DE VIERA



ENSALADA DE BURRATA

O

PUERRO CONFITADO



BACALAO CON ALIOLI DE MANZANA

O

SECRETO IBÉRICO



POSTRE

TARTA DE QUESO

O

TARTA IMPERIAL

65€

POR PERSONA

MÍNIMO DOS PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS

TASTING MENU



FOIE BOMB

or

ANCHOVIES IN BUTTER
WITH RED PEPPER RELISH



WAGYU CARPACCIO

or

SCALLOP TARTARE



BURRATA SALAD

or

CONFIT LEEK



COD WITH APPLE AIOLI

or

IBERIAN PORK SECRET CUT



DESSERT
CHEESECAKE

or

IMPERIAL CAKE

€65

PER PERSON

MINIMUM TWO PEOPLE
DRINKS NOT INCLUDED

MENÚ EXPERIENCIA

UNA SELECCIÓN DE NUESTRA COCINA



ENTRANTES

4 PASES POR PERSONA

BRIOCHE DE BOGAVANTE

MILHOJAS DE FOIE

ALCACHOFAS CRUJIENTES

BEURE BLANC CON VIEIRAS



PLATO PRINCIPAL

A ELEGIR POR PERSONA

PALETILLA DE CORDERO

O

BACALAO CONFITADO

O

SECRETO CONFITADO A BAJA TEMPERATURA

O

500GR DE LOMO BAJO

PARA 2 PERSONAS



POSTRE

CREMOSO DE TIRAMISÚ

79€

POR PERSONA

MÍNIMO DOS PERSONAS
BEBIDAS NO INCLUIDAS



MENU EXPERIENCE

A SELECTION FROM OUR KITCHEN



STARTERS

4 SMALL COURSES PER PERSON

LOBSTER BRIOCHE



FOIE GRAS MILLE-FEUILLE



CRISPY ARTICHOKE



BEURRE BLANC WITH SCALLOPS



MAIN COURSE

ONE CHOICE PER PERSON

SLOW-COOKED LAMB SHOULDER

OR

CONFIT COD

OR

SLOW-CONFIT PORK SECRETO

OR

500 G OF BEEF SIRLOIN

FOR 2 PEOPLE



DESSERT

CREAMY TIRAMISU

79€

PER PERSON

MINIMUM OF TWO PEOPLE
DRINKS NOT INCLUDED