

## Menú Degustación

Nuestra selección de sabores

*Este menú se servirá para toda la mesa*

**Ensalada de habitas con tartar de setas,**  
y aliño de rábano y menta

**Sopa fría de zanahoria y naranja al jengibre**  
con zamburiñas, avellanas y piñones

**Lubina a baja temperatura con ajoblanco y Pedro Ximénez,** judías  
verdes con chipirones

**Ternera charolesa rellena de chantarelas**  
con Fourme d'Ambert y wok de fideos con verduras

**Pasta filo con chocolate Guanaja**  
y fruta de la pasión

**Licudo de piña con toque de hinojo**  
y sorbete de frambuesa

Servicio de pan, agua mineral, café

68,00

---

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef  
Primavera – Verano 2017

