

Menú Degustación

Los menús se sirven a mesa completa

Canelón de *esqueixada* de bacalao

Salmorejo

con gamba roja y brotes de ensalada

Lubina en caldo de almejas

con espárragos blancos y tapenade

Black Angus asado

con salteado de setas, queso azul, wok de fideos con verduras

**Sablé de cacao, mousse de queso mascarpone, helado de
café y gelée de amaretto**

**Piña salteada y macerada en su jugo, coco helado, crema
de limón y miel**

Servicio de pan, agua mineral y café 68,00

*Con maridaje de vinos (consultar Sommelier) 91,00

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef
Verano 2017

