

Los menús se sirven a mesa completa

Menú Degustación

Ensalada de cigalas

tallarines de mango, tartar de aguacate y aceite de avellanas

Verduras de la huerta,

tierra de frutos secos, queso Tou de Tilers

Lomo de rape en costra de boletos,

salsa de azafrán, pesto y espárragos con avellanas

Carré de cordero de Burgos sobre “trinxat” cremoso

panceta ibérica y tomates confitados al estragón

Sable de cacao, mousse de mascarpone, helado de café y gelé de amaretto

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

Servicio de pan, agua mineral y café 69,50

Con maridaje de vinos* 94,00

Precios en € con 10% IVA incluido

Miguel Alija, Chef

Otoño 2017

*Consultar Sommelier

