

EXPERIENCIA ATLÁNTICA

Elija 2 entrantes + 1 plato principal + 1 postre

ENTRANTES FRÍOS

Carpaccio de rape marinado, granizado de chalotas y cebolla negra

Aguachile verde de gamba con jalapeños, cebolla morada y manzana ácida

Tataki de atún marinado en kabayaki, mojo rojo canario agridulce y celeri trufado

Ensalada de burrata, tomate valenciano con mezclum y aceite de eneldo

ENTRANTES CALIENTES

Flor de alcachofa confitada, reducción de oporto y foie gratinado con pasas y piñones

Vieira con calabacín, crema de maíz tostado, naranja y papada ibérica

Tronco de puerro confitado, trucha pirena ahumada, coco y caldo corto de jamón y boletus

Falsa lasaña crujiente de secreto ibérico, bechamel de leche de coco y crema de queso ahumado

Pulpo con parmentier de patata, aceite y arena de pimentón

PLATOS PRINCIPALES

Arroz de Bogavante*

Arroz a la llauna de secreto ibérico y lomo de ciervo con espárragos trigueros, boletus y ajetes*

Lingote de cochinillo crujiente, castañas y chutney de mango

Lomo de vaca en jospir con mix de setas salteadas y patatas fritas

Lubina salvaje, jugo anisado y crema de daikon

POSTRES

Tocinillo de cielo de fruta de la pasión, bizcocho esponjoso de té matcha y chocolate blanco

Tarta de cuatro quesos templada (brie, gorgonzola, mascarpone y queso crema)

Nuestro tatín de manzana a la cazuela

Texturas de chocolate

49€

IVA incluido. Primer servicio de pan incluido. Bebidas no incluidas

* Arroz: mínimo para dos personas