

Fin de año

SELECCIÓN DE TAPAS

Capuchino de trufa
Crujiente de nori con cangrejo real
Ragú de setas con espuma de patata

ENTRANTES

Ostra Gillardeau con pepino
y espuma picante de manzana

Tataki de bogavante con caviar,
gazpacho de mango, fruta de la pasión y ponzu

SUSHI

Selección de sushi y
sashimi del chef con wasabi fresco

ROBATA

Lubina a la parrilla, apio con trufa y beurre blanc

Solomillo de Angus a la parrilla con
topinambur, salsa de oporto y trufa fresca
(Wagyu Miyazaki +25€)

POSTRES

Sorbete de shiso verde con champán,
frutos rojos y yogur

Praliné de avellana con crema
de caramelo y helado de vainilla

PETIT FOUR

325€

*Los menús están sujetos a cambios
según variaciones de producto de mercado.*

Fin de año *Vegetariano*

APERITIVOS

Capuchino de trufa
Nori crujiente con berenjena miso
Brócoli en tempura con mayonesa de trufa

ENTRANTES

Mousse de queso de cabra,
remolacha y frambuesa

SUSHI

Selección de sushi vegetariano
Rollito de primavera frío al estilo vietnamita
con vegetales y albahaca thai

ROBATA

Daikon, ramen de kimchi, shiitake
y edamame a la brasa

Polenta con crema de boniato,
encurtidos y mazorca baby

POSTRES

Sorbete de shiso verde, champagne,
frutos del bosque y yogur

Praliné de avellana con cremoso
de caramelo y helado de vainilla

PETIT FOUR

325€

*Los menús están sujetos a cambios según
variaciones de producto de mercado.*