

MENÚ DE MEDIODÍA

Sólo se sirve en mesas completas de miércoles a viernes

Aperitivos

Tartare de calamar con yema de huevo líquida, consomé de cebolla y *kaffir*

o

Láminas de presa ibérica atemperada sobre cuajada de foie-gras, tarama de ostra y helado de mostaza

Cuajada templada de carabineros con sopa de sus corales

o

Pez rey asado con pil-pil de almejas, nécora y Champagne y una crema fina de avellana y caviar

Solomillo de vaca al carbón, alcachofas y tubérculos con salsa de chalota y Oporto

o

Royal de pintada, *cappelletti*, caldo reducido de *rostit* y salsa de foie-gras

Sorbete de jengibre y fruta de la pasión, coco y zanahoria

o

Cacahuete, tamarindo, plátano y mantequilla tostada

Petits-fours

Entrante, primero, segundo y postre a escoger.

150€

Debido a la complejidad de nuestros platos no nos es posible poner todos los ingredientes de cada uno.

Los precios incluyen 10% de IVA.