

Menú FIN DE AÑO

ENTRANTE

Gazpacho de mango con caviar de erizo y cecina de León
Crema de nécoras con su roulli
Ensalada de ahumados y encurtidos*(salmón, bacalao, cherne)

PLATO PRINCIPAL

Popietas de merluza rellenas de marisco y verduras en salsa verde y almejas
Lingote de cochinillo asado, reducción de su jugo y hoisin, pure de manzana y crujiente de papa violeta

POSTRE

Pasión de chocolate y fruta '25

VINOS

Analivia Verdejo Selección (Blanco D.O. Rueda)
Arnegui Crianza (Tinto D.O.C. Rioja)

CAVA

Fontallada Brut Nature

155€

Menú sujeto a cambios sin previo aviso