

Menú Degustación

Para Dos Personas

Aperitivo del Chef

Turrón de centollo con caviar de Vermouth

Ensalada de Queso de Cabra gratinado
con miel de trufa negra y Nueces Pecan

Terrina de Lumagorri y Foie fresco con caramelo de vino
de Pedro Ximénez

Pulpo a la Parrilla sobre parmentier de patata y
mantiquilla perfumada

Dados de Bacalao en emulsión de Pil Pil de Placton

Noisettes de Solomillo de Vaca Gallega
con salsa fina de Boletus

Botella de Vino Crianza Principe de Viana Ed. Limitada o similar
o Botella de Sidra Natural Vasca
Agua, Refresco o Cerveza (por persona)

Duo de Postres del Chef
y Café

35 euros por persona

Válido todos los días de la semana