

Special Menu Mobile World Congress

Gamba; Royal y crujiente

Prawn; Royal and Crunch

Ostra en jugo de chipirón

Oyster in squid juice

Terrina de foie, anguila ahumada y fruta de la pasión

Foie terrine, smoked eel and passion fruit

Tartar de cigala y su infusión

Crayfish "tartar" and its infusion

Mollejas de cordero, navaja y caviar

Lamb sweetbreads, razor clamb and caviar

Lubina y mantequilla blanca al "Tommy lemon"

Sea bass and white butter with lemon thyme

Chuleta de vaca vieja trufada

Entrecote dry aged with truffle

Royal de miel de caña, chicharrones y helado de nueces de pecan

Cane honey royal, pork rind and pecan nut ice cream

Chocolate

Chocolate

130€ iva incluido

Maridaje 65€ persona

Recaredo Terrers 2012 Corpinat

Françoise Mikulski Chardonnay 2016 A.O.C Borgogne

Fino Chico D.O Jerez

Pies descalzos D.O Sierra de Gredos

Chenin blanc Brisat Osmosis 2018 Terra Alta

Massurias 2008 Mencía D.O Bierzo

Pajarete . Málaga

Coktel Osmosis