



Menú degustación

Foie micuit manzana y vainilla

Sopa fría de coco curry, navaja gallega escabechada

Canelón de gamba roja con su bisque y naranja

Rape a la brasa, oliva negra y chirivía a la albahaca

Jarrete de ternera a baja temperatura, gratén peruano y módena

Texturas de fresa, pistacho y cardamomo

Chocolates Osmosis

TIPO DE MENÚ

**Menú corto: Este menú sin el entrante de foie n el chocolate de postre. 48€*

**Menú largo: Este menú. 60€*

**Menú XL: Este menú más otro plato principal y un surtido de quesos.72€*