

Menú degustación

Foie micuit manzana y vainilla

*Ravioli de gamba roja con “duxelle” de
jamón ibérico y jengibre*

*Cangrejo de caparazón blando, curry rojo y
“maitake”*

*Arroz de pollo ecológico a la brasa, jugo de
asado y cresta de gallo*

*Carrillera de cerdo Duroc, higos y toffe de
zanahorias*

*Frambuesas con vino tinto y tomate
Chocolates Osmosis*

Menú Corto: 48€

Menú XL: 72€

Menú Largo: 60€

Menú mediodía: 28€