

Menús para grupos 4

Platos al centro de mesa

PARA COMENZAR CON LOS BOCADOS FRÍOS

Tomate de nuestro huerto, encurtidos asiáticos y su ventresca

SEGUIMOS CON SABOR A MAR, PERO CON UN TOQUE DE FUSIÓN

Ceviche de quisquilla con cilantro, jengibre y cebolleta morada

CONTINUAMOS CON NUESTROS CLÁSICOS

Pulpo a la brasa, parmentier de patata trufada, riego de arbequina, lágrima de la Vera y su brasa de Yuca

Calamar de playa a la plancha con cebolleta morada salteada y contrapuntos de su propia tinta

Principal a elegir entre mar y tierra

Rape a las brasas acabado al horno con su contraste de setas

Lubina salvaje a la espalda y verduras de temporada

Sobre-costilla de Wagyu a la brasa y sus tres salsas

o

Nuestra opción de arroz

Arroz Meloso de almejas y verduras

Para ese momento más dulce

Milhojas caramelizado de mantequilla y vainilla con su sorbete de cítricos

62,7€ p.p.

Aguas, refrescos, cervezas, vinos y cafés incluidos