

Menús para grupos 5

Platos al centro de mesa

PARA COMENZAR CON LOS BOCADOS FRÍOS

Royal de foie, manzana asada y su velo de nísperos

SEGUIMOS CON SABOR A MAR

Quisquilla hervida en agua de mar

MÁS SABOR A MAR, PERO CON UN TOQUE NIPÓN

Berberechos salteados en wok con un toque de sake y cebollino

CONTINUAMOS CON NUESTROS CLÁSICOS

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

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

Principal a elegir entre mar y tierra:

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

Picaña parda de Black Angus a la brasa

o

Nuestra opción de arroz

Arroz meloso de bogavante azul del Cantábrico

Para ese momento más dulce

Milhojas caramelizado de mantequilla y vainilla con su sorbete helado de cítricos

68,2€ p.p.

Aguas, refrescos, cervezas, vinos y cafés incluidos