



Opción 1

Precio: 150,00€

Aperitivos

Canutillo de atún con arroz de shushi y guacamole
Bikote de anchoa y boquerón del cantábrico con tapenade
Salpicón de pato
Micuit de foie grass artesano con manzana caramelizada
Croquetas de rabo
Crujiente de morcilla y emulsión de piquillos
Pintxo de bacalao al pil-pil con piperrada
Tataki de atún, alga wakame y salsa agridulce

Entrante

Ensalada de pato con mouse de hongos y vinagreta de pistachos
Cecina de wagyu sobre pan cristal

Principal pescado

Lubina a la brasa con patata panadera y rizos de calamar

Sorbete

Sorbete de mandarina y txakolí

Principal carne

Solomillo premium con foie, salsa Oporto y patatas al romero

Postres

Pie de limón con merengue quemadito y ralladura de lima.