

Menú **DEGUSTACIÓN**

ENTRANTES

Steak tartar de solomillo de ternera
sobre tostada de brioche y mousse de foie

Ceviche de corvina con leche de tigre
de rocoto y sus verduritas

A COMPARTIR

Sushi degustación del chef 6 piezas

Tempura de gambas
con salsa sweet chilli y salsa ponzu

PLATO PRINCIPAL A ELEGIR

Salmón glaseado con ensalada
fresca de mango, brotes, edamame y
vinagreta de coco y lima

Meloso de ternera confitada
con parmentier de patata, salsa de trufa
y cebolletas glaseadas

Degustación de postres de la casa

BODEGA

Blanco: Jean Leon 3055 Chardonnay
D.O Penedés

o

Tinto: Luis Cañas D.O Rioja
Agua