

*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

Entrecot de vaca con patatas primor rellenas  
de emulsión de ají amarillo

**DEGUSTACIÓN  
DE POSTRES DE LA CASA**

**BODEGA**

Blanco:  
Jean Leon 3055 Chardonnay  
D.O Penedés

o  
Tinto: Luis Cañas D.O Rioja  
Agua