

MENÚ DEGUSTACIÓN

ENTRANTES FRÍOS

PASE 1

Tartar de salmón

con mousse de guacamole y pico de gallo

Tartar de atún

sobre lima y aceite de sésamo

ENTRANTES CALIENTES

PASE 2

Zamburiña gratinada

con mahonesa y agripicante

Tacos de gambón

con aguacate, tamarindo y jalapeño

PASE 3

Brioche de cochinita

cochinita pibil sobre pan brioche

Saam de panceta

a baja temperatura con salsa yakiniku
ahumada y picada de piña y hierbabuena

PLATO PRINCIPAL

PASE 4

1 plato a elegir:

Abanico ibérico al carbón

con mahonesa de piparra

Tacos de bacalao

dorados en tempura con pimientos cristal
y ali-oli negro

Entraña a la brasa

con chimichurri

POSTRE

PASE 5

Crème brûlée

Coulant de dulce de leche
Torrija Bubari

MARIDAJE

1.Capa Rouger Goullart

Cava catalán elegante y seco, de burbuja fina y final fresco

2.Chupito Bloody Mary

Cóctel picante y aromático de vodka y tomate

3.Copa Mediodía

Blanco ligero y frutal, perfecto para abrir el paladar

4.Según elección de principal:

Copa Bela (Carnes)

Tinto Ribera del Duero, intenso y equilibrado,
ideal con carnes

Copa Monroy Malvar (Pescado)

Blanco madrileño fresco y cítrico, perfecto con pescados

Copa Pontevecchio

Moscato frizzante dulce y floral, cierre ligero y amable

Un recorrido por nuestra cocina a través de una cuidada selección de platos que reflejan nuestra esencia.
Disponible con o sin maridaje.

Degustación de 5 pasos:
45€ por comensal

Opción con maridaje:
+15€ por comensal