

# Menú Victoria

## Ostra

Mango, jengibre, Yuzu, sésamo negro crujiente

## Vieira

Marinada en lima, verduras encurtidas, mayonesa de Yuzu, pasta de ají amarillo

## Foie y Anguila

Queso cremoso de Uga, crumble de gofio, manzana Granny Smith

## Verduras de Temporada

Tallarín de nabo, queso de gofio, caldo reducido de garbanzo

## Caballa

Curada en sal de cilantro, semillas de tomate, mostaza, mojo de cilantro, caldo cítrico

## Pato Barbarie

Magret, puré de bubango e hinojo, helado de Marba Barrica

## Flores y Cítricos

Flor de azahar, rosas, cítricos, vodka

## Jocoti

Sorbete de frambuesa-tomate, queso crujiente de finca de Uga, cremoso de yogur de cabra, albahaca

## Sensaciones

Chocolate, maní, plátano, coco

**69€ por persona**

**39€ por persona maridaje de 5 vinos**

---

Si lo requiere tenemos una guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos a su disposición, Nuestro personal estará encantado de asistirle

IGIC Incluido

# Menú Donaire

## Foie y Anguila

Queso cremoso de Uga, crumble de gofio, manzana Granny Smith 25€

## Huevo

A baja temperatura, puré de papa bonita, velouté de boletus y micuit, pan de cristal con higo, trufa 20€

\* \* \* \* \*

## Cherne Encebollado

Ajo negro, polvo de aceitunas verdes, caviar de aceite de albahaca 35€

## Costilla Adobada

Costilla de Angus, puré de coliflor tostado, almendra marcona garrapiñada en pimentón 40€

\* \* \* \* \*

## Mango Thai

Cremoso Lactée, mango confitado en jengibre y chile, citronela, lichi, cilantro 10€

## Versiones del Cacao

Esponjoso de cobertura al 70%, cremoso dulcay, brownie, helado de grue 12€

	Pensión Media/ Completa
59€ por persona por 6 platos	40€
55€ por persona por 5 platos	35€
50€ por persona por 4 platos	30€
45€ por persona por 3 platos	25€

35€ por persona maridaje de 4 vinos

---

Si lo requiere tenemos una guía de alérgenos de cada uno de nuestros platos a su disposición, Nuestro personal estará encantado de asistirle

IGIC Incluido